

Balsamico Glasur

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 100 ml
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '100 ml', 'yield' : " " });
```

Ist eigentlich recht universell einsetzbar, aber im Handel leider selten zu finden, weil relativ teuer. Balsamico Glasur passt hervorragend zum Glacieren z. B. von Fleisch, Braten, Geflügel, Carpaccio, Krevetten und auch Fisch. Die leichte Säure von Weißwein und Balsamico, mit der Süße vom Honig, Knoblauch und der Senf harmonieren hervorragend miteinander. Der echte, alte Aceto (also 20 jährig und älter) ist mittlerweile recht teuer. Um die 40 Euro muss man heute im Handel für Bezahlen.

Eine preiswertere Alternative ist „selber machen“, da es relativ einfach herzustellen ist. Eine gute Balsamico Glasur sollte nicht zu süß, aber auch nicht zu sauer sein, was letztlich auch eine persönliche Geschmacksache ist. Von der Konsistenz her sollte es schön dicklich sein.

Zutaten

- 80 ml Balsamico
- 1 El Olivenöl
- 4 Tl französischer Dijon Senf
- 1 El Honig
- 1 El trockener Weißwein
- Etwas Zitronensaft
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt, nach eigenem Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle

Wenn Sie gerne experimentieren und Neuem grundsätzlich offen gegenüberstehen, dann probieren Sie doch einmal die Balsamico Glasur auf Erdbeeren mit Vanilleeis. Sie werden staunen, wie gut es schmeckt. Spannend ist es auch die Balsamico Glasur mit Oregano oder Sojasoße sowie Ingwer zu verfeinern.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Knoblauchwürfelchen kurz in Olivenöl anschwitzen, mit dem Weißwein und dem Balsamico

ablöschen.

Schritt2

Den Honig und Dijon Senf einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 3-4 Minuten leise einkochen, etwas „eindicken“ lassen.

Schritt3

Abkühlen, evtl. noch einmal nachschmecken und in Flaschen abfüllen.

Rezeptart: Marinaden

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/balsamico-glasur/>