

## Balsamicosauce

Die feine Balsamicosauce verleiht vielen Gerichten den letzten Schliff. Für das Rezept kann man beliebige Sorten von Balsamicoessig verwenden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

160 g <a href="#">Zucker</a>
520 ml Balsamicoessig
1 EL Maisstärke

## Zubereitung

1. Die **Balsamicosauce** basiert auf einem charakteristischen Essig aus der italienischen Provinz Modena. Für die Zubereitung zuerst eine Pfanne stark erhitzen. Den Zucker zufügen und hellbraun karamellisieren lassen. Dabei ununterbrochen rühren.
2. Balsamicoessig hinzuschütten und zur Hälfte einkochen lassen.
3. Maisstärke in Wasser anrühren und zum Balsamicoessig so viel hinzugeben, dass die Masse weder verrinnt noch stockt. Vor der Verwendung abkühlen lassen.

## Tipp

Die Balsamicosauce verfeinert Salate, Saucen und Suppen.