

Rotweinschalotten

Zutaten

- 300 g Schalotten
- 75 g Zucker
- 300 ml trockener Rotwein (z. B. Merlot)
- 40 ml heller Balsamico-Essig

Anleitung

Schalotten schälen. Zucker in einem größeren Topf bei schwacher Hitze karamellisieren. Wein und Essig erhitzen. Karamellisierten Zucker damit unter Rühren ablöschen. Schalotten zufügen und offen ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Sollten keine Schalotten vorrätig sein können auch Zwiebeln genommen werden. Diese sollten dann je nach Größe geviertelt oder geachtelt werden.