



Zutaten

- 300 g geschälte Schalotten
- 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Rosmarin
- 0,1 l Rotwein
- 0,1 l dunkler Balsamico

Beilage

Geschmorte Schalotten

Entdecken Sie unser Rezept für geschmorte Schalotten! Einfach nachzukochen und perfekt für jedes Gericht. Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration!

So wird's gemacht:

1. Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl
2. Die Schalotten schälen und in Olivenöl glasig angehen lassen. Lorbeerblatt, Rosmarin und Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Dann den Essig und den Rotwein angießen. Deckel auf den Topf geben und ca. 20 Minuten bei niedriger Hitze schmoren lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.