

Zutaten

- 8 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cl Weißer Balsamico
- 0,2 l Weißwein
- 1 Zweig Thymian, Rosmarin
- Zucker, Salz, Pfeffer
- Olivenöl zum Anschwitzen

Beilage

Balsamico-Schalotten

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Balsamico-Schalotten. Perfekt für Ihr nächstes Gericht! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Schalotten schälen und der Länge nach halbieren. Olivenöl erhitzen und die Schalotten glasig andünsten. Zucker hinzugeben, leicht karamellisieren lassen und mit dem Balsamico Essig ablöschen. Einkochen lassen, dann den Weißwein und die Kräuter dazugeben und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze weichkochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.