

Zutaten

- 3 Schalotten
- 1 Apfel
- 6 getrocknete Feigen
- 1EL Balsamico Essig
- 50 ml Portwein
- Nelke, Sternanis, Zimt, Lorbeerblatt, Senfsaat
- Salz, Pfeffer, Öl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Feigen-Schalotten Dip

Entdecken Sie unser köstliches Feigen-Schalotten Dip Rezept! Perfekt für Ihr Wintergrillen. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Schalotten schälen, würfeln und glasig anschwitzen. Dann die Gewürze hinzugeben. Apfel und Feigen ebenfalls fein würfeln und hinzufügen. Nochmals leicht angehen lassen und mit Portwein ablöschen. Bei niedriger Temperatur für 30 Minuten leicht köcheln und einkochen lassen.