

Zutaten

- 4 Schalotten
- 250 g weiche Butter
- 100 g Schmand
- 100 ml Rotwein
- 1 EL Balsamico
- 1 TL Johannisbeer-Konfitüre
- Estragon, Salz und Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Schalottenbutter

Entdecken Sie unser Rezept für aromatische Schalottenbutter! Perfekt für Fleischgerichte. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Schalotten schälen, fein würfeln und mit dem Rotwein und Balsamico einkochen lassen. Kurz vor Ende des Garprozesses die Konfitüre zugeben.
2. Die Butter schaumig aufschlagen, Schmand, abgekühlte Schalotten und den fein geschnittenen Estragon hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.