

Unser Rezept für Portweinschalotten, eine ideale Beilage zu geschmortem oder rosa gebratenem Fleisch.

Zutaten:

- 500g Schalotten
- 300ml Portwein rot
- 300ml Rotwein trocken
- 80g Zucker
- 2 Stck Nelken
- 1/2 Zimtstange
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Butter
- Etwas Salz und grober Pfeffer

Zubereitung:

Den Zucker in einem weiten Topf karamellisieren lassen.

Portwein und Rotwein zugeben.

Den Karamell auflösen.

Die Schalotten und die Gewürze zugeben und köcheln lassen bis die Zwiebeln gar sind sowie die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Am Garzeitende die kalte Butter hinzugeben.