

Geschmorte Schalotten in Rotwein

by Andreas - Sonntag, Juli 05, 2020

<http://mundgericht.de/index.php/geschmorte-schalotten-in-rotwein/>



Diese Beilage lässt sich wirklich kinderleicht und schnell herstellen. Trotzdem sind die Rotweinschalotten ein idealer und eleganter Begleiter zu gebratenem Fleisch und Fisch.

10 Schalotten

3 EL Pflanzenöl

200 ml Rotwein

4 EL heller Balsamicoessig

Pfeffer

Salz

Die Schalotten häuten und im Pflanzenöl kurz von allen Seiten anbraten. Nun den Rotwein und den Balsamico dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Bei geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme ca. 10

Minuten dünsten. Schon fertig!

Weitere Empfehlungen:

Erdäpfelsalat (österreichischer Kartoffelsalat)

Dieser österreichische Kartoffelsalat schmeckt am besten lauwarm und wird auch gerne mit Vogel...

Wildreis mit Berberitzen

Den nussartigen Geschmack von Wildreis ergänzen karamellisierte Berberitzen mit ihrer Sü...

Zitronensauce mit Anchovis

Auch wenn man es vielleicht bezweifelt, diese Anchovissauce passt ausgezeichnet zu einer gebrate...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station