

Rezept

Rotwein-Schalotten-Sauce

Ein Rezept von Rotwein-Schalotten-Sauce, am 18.06.2026

Zutaten

| | |
|-----------------------------|--|
| 3 Schalotten | 2 EL kalte Butter |
| Salz | 1 TL Zucker (ist der Rotwein sehr trocken, dann etwas mehr Zucker nehmen) |
| 1 EL Aceto balsamico | 1/4 l trockener, aromatischer Rotwein |
| 200 ml Kalbsglace | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Schalotten schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Mit 1 TL Butter und 1 Prise Salz in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze 5 Min. zugedeckt dünsten.

3. Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen, dabei ständig rühren. Mit dem Essig ablöschen, mit dem Wein aufgießen und bei geringer Hitze in ca. 15 Min. auf ein Drittel einkochen (das sind 80-90 ml, also rund 5 EL).

4. Kalbsglace zum eingekochten Wein geben und aufkochen lassen. Restliche Butter in dünne Scheiben schneiden, unter die Sauce rühren, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen frisch gehackte Kräuter (z. B. Thymian oder Petersilie) – einfach einrühren.