

Rezept

Schalotten-Confit

Ein Rezept von Schalotten-Confit, am 18.04.2024

Zutaten

500 g rote Zwiebeln	2 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark	200 ml Madeirawein
200 ml milder Rotwein	Salz
2 EL Aceto balsamico	1 EL Preiselbeerkonfitüre
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Tomatenmark unterrühren und mit beiden Weinsorten ablöschen.

2. Die Sauce salzen und zuerst zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min., dann offen ca. 10 Min. köcheln lassen, bis der Saft beginnt dick zu werden. Die Sauce mit Essig, Konfitüre und Pfeffer abschmecken. Passt zu Steak, kaltem Braten, Pastete und würzigem Käse.