

Rezept

## Schalotten mit Sherry

Ein Rezept von Schalotten mit Sherry, am 28.04.2025

### Zutaten

<b>500 g</b> Schalotten (oder kleine Zwiebeln)	<b>5 EL</b> Olivenöl
<b>50 ml</b> Sherryessig	<b>100 ml</b> halbtrockener Sherry
<b>2</b> Gewürznelken	<b>2</b> kleine Zweige Thymian
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>2</b> kleine getrocknete Chilischoten
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1 TL</b> Salz
<b>1</b> gestr. TL Zucker	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 GLÄSER À 300 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Schalotten schälen, Stiel- und Wurzelansätze entfernen. Olivenöl in einer Pfanne mittelstark erhitzen. Die Schalotten darin unter Rühren goldgelb braten. Sherryessig, Sherry und 250 ml Wasser zugießen.

---

2. Gewürznelken, Thymian, Lorbeerblätter, Chilischoten und Pfefferkörner unterrühren und aufkochen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Einen Deckel aufsetzen und die Schalotten 10-15 Min. kochen.

---

3. Die kochend heißen Schalotten mit dem Sud, den Kräutern und Gewürzen in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen. Kühl aufbewahren.