

Rezept

Schalotten mit Sherry

Ein Rezept von Schalotten mit Sherry, am 26.04.2024

Zutaten

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