Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Schalottenbutter

Ein Rezept von Schalottenbutter, am 05.06.2025

Zutaten

4	Schalotten
	1/8 l Rotwein
2 TL	körniger Senf
	Salz
250 g	weiche Butter
4	Stängel Estragon
	1/2 TL Rotweinessig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und klein würfeln. 2 EL Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten darin in 5 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze glasig dünsten.

2. Schalotten mit dem Wein ablöschen und diesen bei starker Hitze im offenen Topf völlig einkochen lassen. Auskühlen lassen.

3. Den Estragon waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit Schalotten, Senf und Essig zur restlichen Butter geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Schalottenbutter für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Sie passt zu Entrecôtes und Lammkoteletts.