

Balsamico-Schalotten



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Für 1 Einmachglas von ca. 5 dl,
heiss abgespült
Beilage für 4 Personen

750g kleine Schalotten

1 dl Weisswein

2 EL Zucker

1 TL gemischte Pfefferkörner (z. B. Exotic)

1 TL Koriandersamen

1 TL Salz

3 dl Aceto balsamico bianco

1 EL Kirsch

2 EL Zucker

½ TL Salz

1. Schalotten und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Pfanne mischen, aufkochen. Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen. Schalotten herausnehmen, in das vorbereitete Glas geben.

2. Aceto, Kirsch, Zucker und Salz zum Sud geben, nochmals aufkochen, siedend heiss bis zum Überlaufen über die Schalotten giessen. Glas sofort verschliessen, auf einem Tuch auskühlen.

Tipp: Zusammen mit einem feinen Raclettekäse verschenken.

Haltbarkeit: Kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

100g: 159kcal, F 0g, Kh 32g, E 2g

