

Karamellierte Balsamico Schalotten

500 g Schalotten
1 EL Zucker
150 ml Balsamico

Schalotten schälen, grössere halbieren.

Zucker hellbraun karamellisieren lassen, mit dem Balsamico ablöschen und gut rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schalotten hinzufügen und zugedeckt 10-15 Minuten köcheln und zwischendurch umrühren. (die Schalotten sollten noch Biss haben) Vom Herd nehmen und im Sud auskühlen lassen.

steiertisch