

# Rotweinschalotten



## Zutaten für 2-3 Personen:

10 Schalotten  
2 EL Butter  
2 Zweige Thymian  
1 Knoblauchzehe  
2 Scheiben Ingwer  
150 ml trockener Rotwein  
150 ml Brühe  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 unbehandelte Zitrone (optional)

1. Die Schalotten schälen, teilen oder in Spalten schneiden und in Butter sanft anschwitzen.
2. Mit zwei Zweigen Thymian, einer geschälten und halbierten Knoblauchzehe, den Ingwerscheiben, Rotwein und Brühe einkochen lassen und zum Schluss mit einem Esslöffel kalter Butter abrunden.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Optional noch etwas Zitronenabrieb zugeben.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Beilagen, Gemüse, Zwiebeln, französisch

Rezeptanregung: Alexander Hermann in Koch Doch, BR 3 TV, 05.10.2008  
Anpassung und Foto: Walter Stand 16.01.2023