

Karamellierte Schalotten in mediterraner Marinade



Zutaten für eine kleinere Schale:

500 g Schalotten
2-3 EL Zucker
75 ml Balsamico-Essig

Marinade:

500 ml Hühnerbrühe
200 ml trockener Weißwein
150 ml bestes Olivenöl
100 ml Zitronensaft
1/2 Bund Petersilie
3 gehackte Knoblauchzehen
12 Pfefferkörner
1 TL Thymian
1 EL Salz

1. Alle Zutaten der Marinade in einen großen Topf geben, aufkochen und ca. 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Marinade durch ein Sieb passieren.

2. Schalotten schälen, größere Schalotten halbieren.

3. Marinade wieder aufkochen lassen und die Schalotten ca. 30 Minuten sanft köcheln lassen. Dann mit einem Schaumlöffel herausheben. Abtropfen lassen.

4. Den Zucker mit 2 EL Wasser in eine größere beschichtete Pfanne geben und vorsichtig leicht

braun werden lassen. Schalotten zugeben und karamellisieren, dann mit etwas Balsamico-Essig ablöschen.

5. In eine Servierschale oder Schüssel geben, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und nach Geschmack noch etwas von der Marinade zugeben.

6. Optional mit Salatblättern garnieren.

Hinweise:

Das Rezept eignet sich prinzipiell auch für Perlzwiebeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Partygerichte, kaltes Buffet, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023