

Rotwein - Schalotten Süß-Saure

Kategorien: Einmachen, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Schalotten
200	ml	Rotwein
100	ml	Rotweinessig
100	Gramm	Brauner Zucker
		Salz
2		Lorbeerblätter

Anleitung:

Die Schalotten so pellen, daß der Stielansatz erhalten bleibt. Rotwein und Rotweinessig mit den Gewürzen in einem Topf zum Kochen bringen. Die Schalotten hineingeben und im zugedeckten Topf bei milder Hitze etwa 20 Minuten leise kochen lassen. Die Schalotten sollen dabei zwar gar werden, dürfen aber nicht so weich sein, daß sie zerfallen. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Haltbarkeit: Bei kühler und dunkler Aufbewahrung bis zu einem halben Jahr. Wenn die Gläser angebrochen sind, muß man den Inhalt innerhalb von 14 Tagen verbrauchen.