

Schalotten - Junge in Cassis

Kategorien: Eingemachtes

Zutaten für: 6 Portionen

20	Gramm	Zucker
200	ml	Rotwein
50	ml	Rotweinessig
150	ml	Cassis (schwarzer Johannbeerlikör)
8		Zimtblüten, oder 1 Zimtstange
1	klein.	Rosmarinzweig
400	Gramm	Schalotten (gepellt)

Anleitung:

Die Schalotten halten sich 1 Monat , und schmecken warm oder kalt zu Fisch, Geflügel, Rind, Schwein, Lamm und Käse gedruckt von <http://www.kochmeister.com/r/60231> Zubereitung: Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamelisieren. Mit Rotwein ablöschen. Rotweinessig zugiessen , und das ganze auf die Hälfte reduzieren lassen. Cassis, Schalotten , Zimtblüten oder Stange zugeben.

Bei milder Hitze 15-20 Min. kochen lassen. Schalotten im Fond abkühlen lassen und zugedeckt kaltstellen.