Eingelegte Balsamico Schalotten

Keine Grillsaison ohne eingelegte Balsamico Schalotten. Wer es erstmal probiert hat, wird nicht mehr davon loskommen. Gut vorzubereiten und einfach nur lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 14 min

Gesamtzeit: 49 min



Zutaten

600 g	Schalottenzwiebeln
2 EL	Olivenöl
4 EL	Zucker
80 ml	Balsamicoessig
700 ml	Rotwein
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für **eingelegte Balsamico Schalotten** zuerst Zwiebeln vorbereiten. Die Haut abziehen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Olivenöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen, und

die Schalotten glasig anbraten. Zucker hinzufügen und die Schalotten darin langsam karamellisieren lassen. Das Ganze dann mit Balsamico Essig und Rotwein vorsichtig ablöschen. Zum Schluss die Zweige von Thymian und Rosmarin mit in die Flüssigkeit geben. Nun die Hitze erhöhen, salzen und pfeffern und alles zusammen aufkochen lassen. Wenn alles circa 2 Minuten gekocht hat, die Hitze reduzieren und die Schalotten weitere 10 – 12 Minuten kochen.

2. Danach die Schalotten heiß in die ausgewaschenen Einmachgläser füllen und den Deckel sofort verschließen. Die Gläser auf den Kopf stellen und dort solange stehen lassen, bis sie Vakuum gezogen haben, erst dann wieder umdrehen.

Tipp

Die eingelegten Balsamico Schalotten sind mehrere Monate haltbar und schmecken hervorragend zu gegrilltem Fleisch, aber auch zu Nudeln. Sollten mal keine Schalotten zu finden sein, schmecken auch kleine rote Zwiebeln einfach lecker. Ruhig mal ausprobieren.