Schalotten-Balsamico-Sauce

Die Schalotten-Balsamico-Sauce schmeckt besonders gut zu Rinderfilet, aber auch zu anderen Fleischsorten. Einfach mal ausprobieren und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Foto: Carolin Pieper

Zutaten

200 g	Schalotten
1 EL	Zucker
1 TL	Butter
300 ml	Portwein
100 ml	Braune Sauce
50 ml	Aceto Balsamico
2 Zweige	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Schalotten-Balsamico-Sauce** als Erstes die Schalotten abziehen und je nach Größe vierteln oder achteln. Den Thymian unter fließendem Wasser abspülen und trockenschleudern.

2. Einen mittelgroßen Topf auf den Herd stellen, Zucker hineingeben und bei kleiner Hitze karamellisieren lassen. Nach ungefähr 3 – 4 Minuten sollte der Zucker leicht bräunlich sein. Dann sofort Butter und Schalotten dazugeben.

3. Durch ständiges Rühren mit dem Schneebesen alles gemeinsam anbraten und nach circa 2 Minuten mit Portwein ablöschen. Danach Essig und die braune Sauce ebenfalls zugießen und alles zusammen kurz aufkochen lassen. Wenn die Flüssigkeit sprudelt den Thymian

hinein geben, den Deckel vom Topf nehmen und bei geringer Hitze circa 40 Minuten köcheln lassen.

4. Nach dieser Zeit mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch heiß zum Fleisch servieren.

Tipp

Mit der Schalotten-Balsamico-Sauce leckeres Fleisch gekonnt verfeinern. Das kommt nicht nur bei Gästen gut an. Wer keine Schalotten zur Hand hat, kann auch kleine rote Zwiebelchen nehmen, schmeckt genauso lecker.