

Hauptgang Filet / Lamm / Spargel / Tomate / Pommes

Rezeptteil 2 von 4 Schalotten-Rotwein Sauce

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
2 gr.	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1	Zweig Rosmarin
60 g	Zucker
60 ml	Dunkler Balsamico-Essig
240 ml	Rotwein
2 EL	Soja-Sauce

Vorbereitung

1. Die Zwiebeln schälen, säubern, halbieren und in schmale Streifen schneiden.
2. Den Knoblauch sehr fein würfeln.
3. Die Rosmarin-Nadeln abzupfen und sehr fein hacken.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Olivenöl vorsichtig bräunen - nicht zu dunkel werden lassen.

Den Zucker zufügen und karamellisieren.

Mit Rotwein ablöschen und diesen auf ein Drittel einkochen. Den Balsamico hinzufügen und weiter köcheln. **Hitze etwas zurück**

nehmen (Stufe 5) und garen, bis die Schalotten weich sind.

Mit Rosmarin, Salz und Soja-Sauce abschmecken.