

Rezept

# Karamellierte Schalotten

Ein Rezept von Karamellierte Schalotten, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Schalotten	<b>3 Zweige</b> Thymian
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>60 g</b> Zucker
<b>4 EL</b> Aceto balsamico	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Schalotten schälen und längs vierteln. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin die Schalotten rundum anbraten, bis sie ganz leicht bräunen. Zucker darüberstreuen und karamellisieren. Essig, 180 ml Wasser und Thymian hinzufügen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen. Danach offen bei mittlerer Hitze in weiteren 15-20 Min. sirupartig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Thymian entfernen.