

Marinierte Schalotten

Sherry

—

Würzige Tapas mit Rosinen verfeinert! Eine köstliche Beilage zu Gegrilltem!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für 4 Personen

40g Rosinen
80ml Sherry
450g Schalotten
5 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
1 TL brauner Zucker
2 EL Essig
250ml Wasser
Paprikapulver
Salz
Pfeffer

1. Rosinen mit Sherry marinieren.
2. Schalotten schälen.
3. In einen Topf Wasser, Olivenöl, Tomatenmark, braunen Zucker und Essig geben. Alles aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.
4. Schalotten, Rosinen und Sherry mit in den Topf geben und

mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 50 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder rühren.

Tipp: Die Scherry – Schalotten schmecken noch leicht warm sehr köstlich!