Schalotten-Rotwein-Butter

Saucen&Marinaden » Aufstriche

Zutaten (125g)

» 125g Sauerrahmbutter
» 50g Schalotte(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 50ml Rotwein
» 50ml Wasser
» 1/2 TL Honig
» 1/2 Bd. Petersilie
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Kreuzkümmel

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Butter in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes 5min auf höchster Stufe weißschaumig schlagen. Schalotten und Knoblauch schälen, halbieren, fein würfeln.

2. Zwiebeln und Knoblauch mit Rotwein, Wasser und Honig bei mittlerer Hitze 20min kochen, bis die Zehen weich sind und die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist. Topf vom Herd nehmen, zum Abkühlen einige Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen.

3. Petersilie waschen, trockentupfen, Blätter abzupfen, hacken, zu den heißen Zwiebeln rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen, mit der Butter verrühren. Buttermischung mit dem Spritzbeutel auf ein großes Stück Backpapier geben, mit Hilfe des Papiers zu einer Rolle formen. Kühl stellen, vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Nährwerte: 254kcal/E1g/F26g/KH3g pro Portion

angelegt am: 19.06.2006 Rezept-Nr: 2079

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke