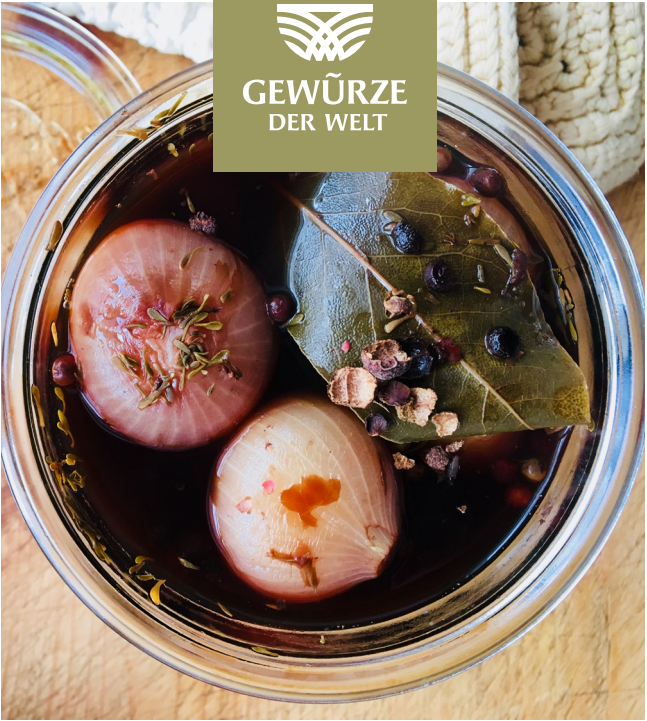




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 137

Schalotten-Tapas aus dem Backofen

Zutaten

Für ein 500 ml Einweckglas:

300 g Schalotten

 3 EL Dattelsirup

 1 EL Bio Piment, grob
gemörsert

 2 Lorbeerblätter

 1 TL Thymian

150 ml roter Balsamico

150 ml Wasser

Rezept

Den Ofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen, dabei ein ofenfestes Gefäß mit Wasser hineinstellen, in das später das Einmachglas passt, ohne das Wasser hineinfließt. Die Schalotten schälen und in das Glas füllen. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und mit dem Balsamico-Wasser-Gemisch aufgießen. Den Deckel auflegen (nicht verschließen) und im Wasserbad 1,5 Stunden im Ofen garen.

Guten Appetit!