

Schalotten-Kompott mit Portwein

Zutaten (ca. 4 Portionen):

250 g Schalotten, geschält

1 EL Bratbutter

Portwein (so viel, dass die Schalotten gerade damit bedeckt sind. Zum Kochen eine nicht zu grosse Pfanne wählen)

1 TL Koriandersamen (fakultativ)

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Schalotten mit der Butter auf kleinem Feuer rundherum leicht hellbraun anrösten.

Den Portwein und die Koriandersamen dazugeben und auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis die Schalotten ganz weich und der Portwein zu Sirup eingekocht ist.

Achtung: Aufpassen, dass der Portwein beim Einkochen nicht anbrennt. Sollten die Schalotten noch nicht ganz weich sein, der Portwein-Sirup aber schon sehr dickflüssig, kann man gegen Schluss des Einkoch-Prozesses noch ganz wenig Wasser zugeben.

Servieren in Begleitung von grilliertem roten Fleisch, Siedfleisch oder Geflügel. Die Portwein-Schalotten passen auch perfekt zu Käse oder «vergolden» Ihr Sandwich.

Quelle: «Zart und deftig», Bd.2, Peter Brunner