

RotweinSchalotten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 ml Rotwein, 350 gr Schalotten, 0,5 unbehandelte Orangenschale, 4 Wacholderbeeren, 50 gr Wildpreiselbeeren.

Die Zubereitung:

Aus den zerdrückten Wacholderbeeren, der Schale einer unbehandelten halben Orange und dem Rotwein in einen Topf geben (am Besten die Marinade von vorbereiteten Medaillons nehmen). Die geschälten Schalotten (ggf. halbiert) zugeben und auf starker Hitze einkochen. Die Preiselbeeren (aus dem Glas) zugeben und servieren. Paßt sehr gut zu Wild.

Guten Appetit!