

KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS MIT ROTWEINSCHALOTTEN



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

1 Käseerei Champignon Hoch-Genuss
250 ml Rotwein
200 g kleine Schalotten
1 Bio-Orange
3 EL Zucker
1 TL Rosmarin
Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Bio-Orange waschen und einen EL Schale abreiben, den Saft auspressen; Schalotten schälen. 3 EL Zucker mit 1 EL Wasser in kleinem Topf aufkochen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Rosmarin zugeben, mit Orangensaft ablöschen. Schalotten und geriebene Orangenschale zugeben, salzen und pfeffern.

Bei schwacher Hitze zugedeckt 30 Minuten schmoren. Nach und nach unter Rühren den Rotwein zugeben. Die Schalotten sollten nie ganz bedeckt sein. Evtl. etwas Wasser zugeben und abschmecken und anschließend mit Petersilie bestreuen.

Anrichten:

Die Rotweinschalotten lauwarm auf vier Teller verteilen. Käseerei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden und mit den Schalotten anrichten.