

## Für echte Feinschmecker: Rotweinbutter mit Schalotten

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

125 g Butter  
100 ml Rotwein  
60 ml Sherry  
2 Schalotten  
1 Teelöffel Zucker  
1 Teelöffel Honig  
1/2 Knoblauchzehe  
1 Teelöffel Balsamico  
2 Pimentkörner  
1/2 Bund Thymian  
Salz, Pfeffer

Normale Butter ist dir zu langweilig? Uns auch! Darum geben wir Rotwein, Schalotten und ein paar feine Gewürze dazu und kreieren so einen echten Feinschmecker-Aufstrich. Schmeckt nicht nur zu ofenfrischem Baguette, sondern auch auf saftigen Steaks oder Grillgemüse.

- 1 -

Schalotten schälen und fein würfeln. Mit 1 TL Butter anschwitzen. Zucker und Honig hinzufügen, karamellisieren lassen und mit Sherry ablöschen, ca. 2-3 Minuten einköcheln lassen.

- 2 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Pimentkörner in einem Mörser zerstoßen. Mit Knoblauch, Rotwein, Balsamico und restlichen Gewürzen in die Pfanne geben, ca. 2-3 Minuten bei mittlerer Temperatur eindicken lassen.

- 3 -

Thymianblätter von den Zweigen zupfen, fein hacken und nur Rotwein-Reduktion geben, kurz auskühlen lassen.

- 4 -

Restliche Butter auf Zimmertemperatur erwärmen und mit Rotwein-Reduktion vermischen. Bis zum Servieren kalt stellen.