

Italienische Rezepte

Eingelegte Safran Schalotten

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Aufbau, Beilage, Italien, Safran, Zwiebel

400 g	Schalotten	200 ml	Wasser
5	groß. Knoblauchzehen		Salz
6	Essl. Olivenöl		Cayennepfeffer
3	Pack. Safran	1	klein. Orange, unbehandelt
1	Essl. Fenchelsaat	1/2	Zitronen, unbehandelt
40 g	Zucker	4	klein. Rosmarinzweige
250 ml	Weißwein, trocken		

Schalotten und Knoblauch im heißen Olivenöl ringsherum bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Safran, Fenchelsaat und Zucker schnell unterrühren. mit Weißwein und Wasser auffüllen.

Zum Kochen bringen und 5 Minuten im geschlossenen Topf bei milder Hitze leise kochen lassen.

Den Schalottensud mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Orange und Zitrone in dünne Scheiben schneiden und mit dem Rosmarin in den Sud legen. Alles kalt werden lassen, gut abdecken und im Kühlschrank 1 Tag marinieren lassen.