



Zwiebeln in Rotweinessig

Weiter geht es mit unserer Reihe: Einlegen, Einkochen, Einmachen...

Zutaten für 3 Gläser (à ca. 400 ml)

- 750 g Schalotten
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 100 g Zucker
- 125 ml Rotweinessig
- 350 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

1. Schalotten, Knoblauch abziehen. Rosmarin waschen, gut trocken schütteln.
2. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Schalotten zugeben, kurz darin wenden, Rotweinessig und Rotwein angießen, Knoblauch, Rosmarinzweige, Lorbeerblätter ergänzen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 12 Min. köcheln lassen.
3. Zwiebeln mit Sud in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen, sofort verschließen und ca. 5 Min. umgedreht auf den Deckel stellen.

Vor dem Verzehr ca. 3 Tage durchziehen lassen

Gefunden auf www.tegut.com

SCHLEMMER TEAM



Aktuelle Mittagskarte vom 14.09. - 18.09.2020

Täglich im Angebot Salatteller Vitamin Plus auch „to go“

- Salatteller muss telefonisch vorbestellt werden-

Knackige Blattsalate mit Rohkost
Cocktailtomaten, Karotten, Paprikawürfeln
roten Zwiebeln, Ei und Hirtenkäse
leckeres Balsamico-Minzkräuter-Olivenöl-Dressing
€ 7,50

14.09.2020

Tiroler Spinatknödeln auf feiner Käsesauce
wahlweise mit frischer Champignonsauce
feines Gemüse, Salatgarnitur
€ 6,90



15.09.2020

Grillteller
mit magere Schweinerückensteak, Cecapecici
und Grillwürstchen, Tzatziki, roten Zwiebeln
frischer Krautsalat und Pommes
€ 7,90



16.09.2020

Chicken „sixty five“
mit viel Gemüse auf roter Kokos-Curry Sauce
Basmatireis
€ 6,90



17.09.2020

In Butterschmalz gebackenes Schnitzel „Wiener Art“
wahlweise mit einer Champignon-Rahmsauce oder Zigeunersauce
Pommes frites, Beilagen Salat
€ 7,90



18.09.2020

Gebackenes Seelachsfilet mit Tomaten-Basilikum gratiniert
auf Weißwein-Kräuterrahmsauce
an jungem Blattspinat, gebackenen Kartoffeln
€ 7,90