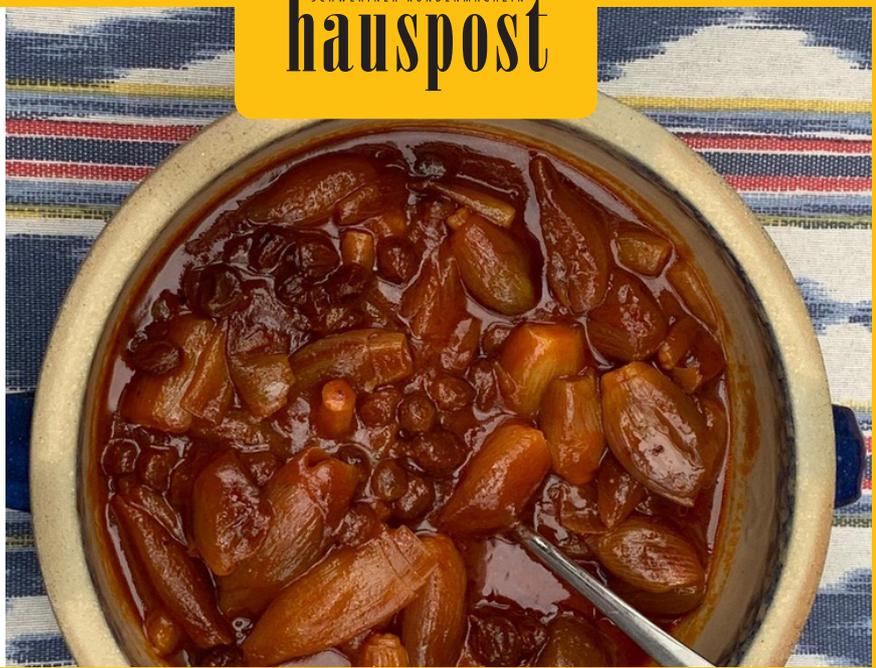


HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Sherry-Schalotten

Zutaten für 4 Personen:

60 g	Rosinen
80 ml	Sherry dry
500 g	Schalotten
4 EL	Olivenöl
3 EL	Tomatenmark
1 EL	Honig
2 EL	Balsamico-Essig
1/4 l	Wasser
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver

*Eine ideale Beilage zu
einem schmackhaften
Braten... oder als Tapas!*



Zubereitung:

- 1.** Die Rosinen im Sherry einlegen und zwei Stunden ziehen lassen. Schalotten schälen.
- 2.** Wasser, Olivenöl, Tomatenmark, Essig und Honig in einem Topf verrühren und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Schalotten sowie die Rosinen mit dem Sherry untermischen und das Ganze bei geringer Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen.
- 4.** Vor dem Servieren abkühlen lassen... und genießen!