

Käserei Champignon Hoch-Genuss mit Rotweinschalotten



Zutaten für 4 Portionen:

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

Zubereitung:

Die Bio-Orange waschen und einen EL Schale abreiben, den Saft auspressen; Schalotten schälen. 3EL Zucker mit 1EL Wasser in einem kleinen 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.

