

Geschmorter mini Romana

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

2	St	Mini Romana
2	El	Zucker
1	El	Himbeeressig
20	g	Butter
1		Schalotte
1		Knoblauchzehe
		Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Noilly Prat, Weißwein

Zubereitung:

- Den Mini Romana putzen und längs halbieren
- Den Strunk abschneiden
- In einem Topf den Zucker leicht karamellisieren lassen
- Den Topf vom Herd ziehen, Butter dazugeben und aufschäumen lassen
- Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden
- Die Würfel zu dem Butterkaramell geben und leicht angehen lassen
- Den Salat auf die Schnittfläche in den Karamell legen
- Ebenfalls leicht angehen lassen
- Thymian und Rosmarin dazugeben, mit Noilly Prat, Weißwein und Himbeeressig ablöschen
- Das Ganze leicht einkochen lassen
- Mit einem Backpapierdeckel zudecken und bei leichter Hitze knackig schmoren
- Der Mini Romana sollte auf alle Fälle noch Biss haben