



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

# SCHALOTTENKÜCHLEIN MIT WILDKRÄUTERSALAT



# SCHALOTTENKÜCHLEIN MIT WILDKRÄUTERSALAT

## SCHALOTTENKÜCHLEIN:

1. SCHALOTTEN SCHÄLEN. IN EINEM TOPF GEMÜSEBRÜHE AUFKOCHEN UND DIE SCHALOTTEN DARIN CA. 10 MIN. KÖCHELN. ABGIESSEN UND DIE BRÜHE AUFFANGEN. SCHALOTTEN ABTROPFEN LASSEN UND JEWEILS LÄNGS HALBIEREN.
2. BACKOFEN AUF 180° OBER-/UNTERHITZE VORHEIZEN. IN EINER PFANNE BUTTER UND ZUCKER SCHMELZEN UND KAREMELLISIEREN LASSEN. DIE SCHALOTTEN MIT DER SCHNITTSTELLE NACH UNTEN EINLEGEN, 8-10 MINUTEN BRATEN UND BRÄUNEN UND MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN.
3. 8 TARTELETTE-FÖRMCHEN (Ø 8-10 CM) EINFETTEN UND MIT THYMIAN AUSSTREUEN. BLÄTTERTEIG ENTROLLEN UND KREISE AUSSCHNEIDEN (ETWAS GRÖßER ALS DIE FÖRMCHEN). SCHALOTTEN AUF DIE FÖRMCHEN VERTEILEN UND LEICHT ANDRÜCKEN. JEWEILS MIT EINEM TEIGKREIS BEDECKEN UND DIESEN AM RAND ANDRÜCKEN. DIE TEIGOBERFLÄCHE MERHMALS MIT DER GABEL EINSTECHEN.
4. IM BACKOFEN SCHALOTTENKÜCHLEIN 25 MIN. GOLDBRAUN BACKEN - GGF. MIT ALUFOLIE ABDECKEN. IN DER ZWISCHENZEIT DEN KAREMELLBRATENSATZ MIT ETWAS BRÜHE LOSKOCHEN UND SÄMIG EINKÖCHELN LASSEN. DIE SAUCE MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN. NACH DER BACKZEIT DIE FERTIGEN KÜCHLEIN AUF EINEN TELLER STÜRZEN, MIT SAUCE BETRÄUFELN UND MIT ROSMARIN VERZIEREN.

## WILDKRÄUTERSALAT:

- SALAT WASCHEN UND ABTROPFEN LASSEN. ZWIEBEL SCHÄLEN UND KLEIN HACKEN. ALLE ZUTATEN DES DRESSINGS IN EINEM HOHEN GEFÄSS ZUSAMMEN MISCHEN UND MIT EINEM PÜRIERSTAB PÜRIEREN. SALAT MIT DRESSING VERMENGEN UND MIT DEN KÜCHLEIN ANRICHTEN.

## ZUTATEN:

### SCHALOTTENKÜCHLEIN:

- 500 GR SCHALOTTEN
- 500 ML GEMÜSEBRÜHE
- 25 GR BUTTER
- 1 EL ZUCKER
- 1 EL THYMIAN- FEIN GEHACKT
- 1 ROLLE BLÄTTERTEIG (KÜHLUNG)
- ETWAS ROSMARIN ZUM GARNIEREN
- SALZ
- PFEFFER SCHWARZ- FRISCH GEMAHLEN
- BUTTER ZUM FETTEN

### WILDKRÄUTERSALAT:

- 150 GR WILDKRÄUTERSALAT
- 3 EL BALSAMICOESSIG
- 4 EL OLIVENÖL
- 1 TL SENF
- SALZ
- PFEFFER
- 1/4 ZWIEBEL

## FÜR 8 STÜCK:

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 70 MINUTEN

WEINEMPFEHLUNG:

TRAIER WEISSBURGUNDER TROCKEN  
&  
CONNEXION BURGUNDERCUVÉE

SCHWIERIGKEIT:



**GUTEN APPETIT!**