# *Zwiebel-Rotwein-Butter*

Für 4 Personen:

125 Butter
2 Schalotten
100ml Rotwein
60ml Portwein
1 TL Zucker
1 TL kräftiger Honig
1 Knoblauchzehe
1 EL dunkler Balsamico
2 Pimentkörner
3 Zweiger Thymian
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Butter auf Zimmertemperatur erwärmen.
Die Schalotten schälen und ganz fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Pimentkörner mit einem Mörser zerstoßen. Thymianblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken.
Die Schalotten in einem TL Butter anschwitzen, dann den Zucker und den Honig dazu geben und karamellisieren lassen. Mit dem Portwein ablöschen und etwas einköcheln lassen.
Den Knoblauch, Piment, Rowein, Balsamico, Salz und Pfeffer dazu geben und eindicken lassen.
Die gehackten Thymianblätter unterrühren und etwas abkühlen lassen.
Die restliche Butter untermischen und kalt stellen.