



## Schalotten - Edelzwiebel mit dezent süßlichem Aroma und mildem Geschmack

### Woher kommt die Schalotte?

Die Schalotte ist ein der Küchenzwiebel ähnliches Lauchgewächs, bildet im Gegensatz zur Küchenzwiebel jedoch Tochterzwiebeln aus. Der Ursprung der Gemüsepflanze wird in Mittelasien vermutet. Die hauptsächlichen Anbauländer in Europa sind Ungarn, Spanien, Frankreich, Italien. Einheimische Schalotten-Saison ist von Juni bis Juli.

### Aroma und Inhaltsstoffe der Schalotte

Die kleinen, länglich-ovalen Schalotten sind milder und feiner im Geschmack als normale Küchenzwiebeln und weisen eine weniger scharfe, leicht süßliche Geschmacksnote auf. Sie enthalten Folsäure, Spurenelemente wie Calcium, Eisen und Magnesium sowie Vitamin C, B-Vitamine und E.

### Verwendung der Schalotte:

Die feine Edelzwiebel wird roh oder gedünstet verwendet. Ihr mild-süßes Aroma würzt **Salate**, Rotweinsoupen, Dressings und Vinaigrettes. Die nordfranzösische Küche schätzt das feine Aroma der kleinen Gemüsezwiebel ganz besonders – im klassischen Tatar-Rezept dürfen die feinwürzigen Schalotten nicht fehlen. Verleiht herzhaften Fleisch-, feinen Fisch- und kräftigen Wildgerichten eine herrlich pikante Geschmacksnote. Das fein-würzige Schalotten-Aroma verfeinert Pilzgerichte, Salatvariationen, **Suppen** und unterschiedlichste Würzsoßen. In Balsamessig eingelegt schmeckt die kleine, milde Gemüsezwiebel besonders delikant.

### Schalotten-Tipp:

Das angenehm milde Schalotten-Aroma eignet sich sehr gut für kalte Speisezubereitungen.

Diese wertvolle Zutat ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: