AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	35 Min.	ganzjährig	Italien

SAFRAN-ZWIEBELN



Rezept: www.wildeisen.ch, 19. 5. 2023 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

DIE Beilage zu einem gebratenen Stück Lamm oder Rindfleisch, ersetzt eine aufwändige Sauce und zugleich das Gemüse.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Zwiebeln	2 Br	Safran
40 g	Butter	1	Schale einer Orange
4 EL	Pernod	4 Zw	Thymian
3 dl	Weisswein	2 EL	Olivenöl
			Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln schälen und je nach Grösse vierteln oder sechsteln.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten.
3. Pernod und Weisswein beifügen und aufkochen. Den Safran mit etwas heisser Kochflüssigkeit verrühren und dazugeben. Die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen. Die Orangenschale dazulegen. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und beifügen.
4. Alles zugedeckt auf mittlerem Feuer etwa 25 Min. weich dünsten.
5. Am Schluss der Garzeit der Zwiebeln die Kochflüssigkeit auf grossem Feuer auf etwa 1 dl einkochen lassen. Das Olivenöl untermischen, abschmecken.

TIPP: Nach Belieben Pernod durch Pastis ersetzen.