AUFWAND
mittel

SAISON
ganzjährig

ROTWEIN-ZWIEBEL



Rezept: Nach www.wildeisen.ch, 19. 9. 2022 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine Rotwein-Zwiebel wertet einen Apéro-Teller nicht nur auf, sie ist auch ein kulinarischer Glanzpunkt. Ein ideales Mitbringsel.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

500 g	Zwiebeln, klein	1.5 dl	Wasser
1.5 dl	Rotwein, kräftig	1 EL	Zucker
2 dl	Rotwein-Essig	1 EL	Salz
		2 Bl	Lorbeer

ZUBEREITUNG

1. Reichlich Wasser aufkochen. Die kleineren Zwiebeln 2 Min., die grösseren bis 5 Min. darin blanchieren. In ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Wurzelansatz abschneiden und die Zwiebeln aus der Schale drücken.
2. Alle Zutaten für den Sud in eine grössere Pfanne geben, aufkochen und 5 Min. kochen lassen. Nun die Zwiebeln beifügen, den Sud wieder zum Kochen bringen und je nach Grösse 5 bis 15 Min. kochen lassen.
3. Die Zwiebeln mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben. Die grösseren vierteln, die mittelgrossen halbieren. Die Zwiebeln in saubere Gläser füllen. Den Sud nochmals kochen lassen, dann die Zwiebeln mit dem Sud bedecken. Die Gläser sofort verschliessen.
4. Vor dem Geniessen mind. 3 Tage ziehen lassen.

TIPP: Die geöffneten Gläser im Kühlschrank aufbewahren und innert 2 Wochen aufbrauchen.