

Rotweinzwiebeln

Rotweinzwiebeln reicht man vor allem in Frankreich warm zu Fleischspeisen und in Italien serviert man diese Köstlichkeit warm oder kalt als Antipasta. Aber auch bei uns zu Hause ist diese Beilage eine willkommene Abwechslung auf der Speisekarte!

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Perlzwiebeln oder Schalotten
5 EL Olivenöl
5 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin
1 L trockener Rotwein
2 EL Zucker
1 Prise Nelkenpulver
2 EL Honig
Salz

Zubereitung:

Den Rotwein in einem geeigneten Topf auf ca. 500 ml einkochen. In dieser Zeit die Zwiebeln oder Schalotten schälen. Danach Thymian und Rosmarin in einem beschichteten Topf mit dem Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze anschwitzen. Anschließend den Zucker mit dem Honig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Jetzt ist es Zeit den reduzierten Rotwein dazu zu geben und mit Salz und einer Prise Nelkenpulver nach eigenem Belieben abzuschmecken. Nun die Zwiebeln je nach Wunsch ca. 10 bis 15 Minuten unter mehrfachem Umrühren weich dünsten.