

Zwiebel süß-sauer

<https://www.diener.cc/rezepte/zwiebel-suess-sauer/>

Zutaten:

50 dag Schalotten geschält, ganz

2 El. Raps- od. Sonnenblumenöl

6-8 dag Zucker

1/8l Rotwein

Etwas Rotweinessig

Apfelbalm- Essig

Lorbeerblätter

Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian

Zubereitung:

-

Schalotten in Öl anrösten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Langsam weich schmoren, mit Rotwein, Rotweinessig und Balsamessig ablöschen.

Mit Lorbeerblätter, Knoblauch, Salz, Rosmarin und Thymian würzen.

Kalt oder lauwarm als Beilage bzw. Vorspeise servieren.

Ist im Kühlschrank ca. 3-4 Wochen haltbar.

Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc