

Confit von Roten Zwiebeln

Kategorien: Eingemachtes, Pikant

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|--------|-----------------|
| 60 | Gramm | Butter |
| 200 | ml | Rotwein |
| 4 | | Lorbeerblätter |
| 50 | Gramm | Puderzucker |
| 3 | klein. | Rosmarinzweige |
| 2 | Essl. | Rotweinessig |
| 1 | Teel. | Aceto balsamico |
| 750 | Gramm | Rote Zwiebeln |

Anleitung:

Die Zwiebeln sparsam schälen, d.h. so wenig rote Haut wie möglich abziehen. Zwiebeln längs in Fächer schneiden, dass sie am Wurzelende noch etwas zusammenhängen. Den Puderzucker in eine Pfanne schmelzen. Die Butter zugeben und beides sanft karamelisieren lassen. Die Zwiebeln hineingeben und darin wenden. Rosmarin und Lorbeer zugeben. Nach und nach den Rotwein beigeben. Die Zwiebeln salzen, pfeffern und mit den beiden Essigsorten abschmecken. Zudecken und bei milder Hitze 15 Minuten leise schmoren lassen. Dann den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Das Confit von roten Zwiebeln kann warm oder kalt als Beilage zu Wild oder Schweinefleisch serviert werden.

(*) Info Die Familie des Liliengewächses Zwiebel ist gross und farbenprächtig, und im Aroma reicht die Palette von urwüchsig wild bis zu zart und zurückhaltend. Zur grossen Familie gehören:

- :a) Frühlingszwiebeln, besonders fein im Aroma : zum Rohessen und dünsten
- :b) Rote Zwiebeln, sehr mild : zum Rohessen geeignet
- :c) Perlzwiebeln, sehr schön in Saucen und zum Einlegen
- :d) Weisse Zwiebeln, sehr mild
- :e) Haus- oder Speisezwiebeln, sehr würzig und scharf : zum Rundumbedarf in der Küche
- :f) Schalotten, die feinsten für die verfeinerte Küche und zu Fisch
- :g) Gemüsezwiebeln, mild und süss : am besten zum Füllen geeignet