

Rotweinzwiebeln

Zutaten (als Beilage für 4 Personen)

½ l Rotwein,
250 g Perlzwiebeln (oder Schalotten),
1 EL Olivenöl,
1 Zweig Thymian,
1 EL Zucker,
1 EL Honig.

Zubereitung

Die Zwiebeln oder Schalotten schälen. In einem Topf den Rotwein auf die Hälfte einkochen. In einer beschichteten Kasserolle oder Topf das Öl mit dem Thymian erhitzen, und den Zucker zugeben. Den Zucker schmelzen und leicht bräunen lassen. Den Honig zugeben und die Zwiebeln darin bei geringer Hitze anschwitzen. Den reduzierten Wein zugießen, salzen und bei offenem Topf die Zwiebeln darin etwa 5 Min. weich dünsten. Öfter umrühren damit die Zwiebeln von allen Seiten Farbe annehmen. Der Wein sollte bis auf 3 EL reduziert sein. Die Zwiebeln können warm als Beilage oder kalt als Antipasti serviert werden.

© WWW.KOCHBAEREN.DE