

Karamalisierte Zwiebeln

by Andreas - Mittwoch, Mai 19, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/karamalisierte-zwiebeln/>

Röstzwiebeln einmal anders. Der Balsamicoessig und der braune Zucker machen die Zwiebeln fit als Beilage für ein spanisches Festmahl.

5 Zwiebeln

5 EL Olivenöl

3 EL brauner Zucker

2 EL Balsamicoessig

1 Prise Salz

Die Zwiebeln schälen und halbieren. In einer Pfanne im Olivenöl glasig andünsten. Dann den Zucker und den Essig dazugeben und ca. 5 Minuten braten, bis der Zucker schön karamelisiert ist. Etwas Salz darüber. Fertig. Schmeckt kalt oder warm.