

Karamellierte Zwiebeln

by Andreas - Sonntag, April 24, 2016

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



Oft sind es die vermeintlich unscheinbaren kleinen Dinge, die ein Gericht erst richtig abrunden. Das können zum Beispiel karamellierte Zwiebeln sein. Im Handumdrehen hergestellt, sind sie gerade für gebratenes Fleisch die perfekte Beigabe.

3 Zwiebeln

30 gr. Butterschmalz

1 EL Puderzucker

1 EL Balsamico

Pfeffer

Salz

Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Und mit dem Butterschmalz in einer Pfanne goldgelb braten.

Dann mit dem Puderzucker bestäuben und mit dem Balsamico ablöschen. Ca. 5 Minuten bei kleiner Flamme karamellisieren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Weitere Empfehlungen:

Tortilla mit Rosmarin

Während einem meiner Arbeitseinsätze in Spanien gab es frische Tortilla immer kurz vor der Sie...

Rotkohl - Kampf der Glasware!

Rotkohl aus dem Glas galt immer als akzeptable Alternative zu der wahren Ware. Aber erstens krie...

Bratkartoffeln mit Gierschblättern und Phlox

Giersch ist eine wildwuchernde Pflanze, die der Gärtner unter der Rubrik „leidiges Unkraut“...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station