

Kochen mit Klaus

Karamellierte Balsamico-Zwiebeln

Zutaten: (Für 4-5 Portionen)

- 5 mittlere Zwiebeln, 2 EL brauner Zucker, 80 ml Balsamico, Salz,
- Pfeffer, Olivenöl, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen u. in ca. 5mm breite Scheiben schneiden. Zwiebeln mit Salz u. Pfeffer würzen. Zucker über die Zwiebeln geben u. vermengen (Der Zucker löst sich beim Anbraten auf u. gibt den Zwiebeln eine angenehme Süße).



2. Zwiebeln 10 Min. scharf in Olivenöl anbraten, Balsamico-Essig zugeießen. Bei reduzierter Hitze das Ganze einreduzieren lassen. Der Balsamico wird mit der Zeit immer dickflüssiger. Nach etwa 45 Min. ist der Balsamico komplett einreduziert u. die Zwiebeln sind fertig.



3. Die Balsamico-Zwiebeln zum gewünschten Gericht mit Petersilie bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Ideal als Beilage zu Steak oder Burger!

