

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

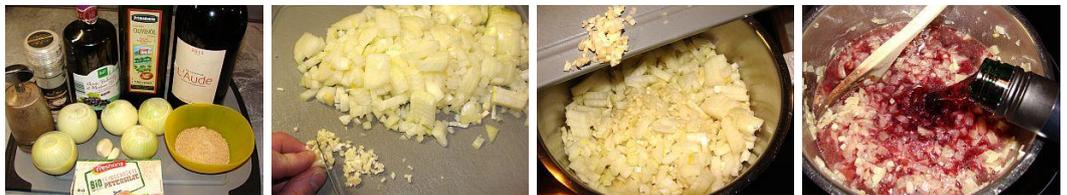
Zwiebel-Confit

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 350 g Zwiebeln, 2 Knobizehen, Olivenöl, 100 ml Rotwein, Salz,
- Pfeffer, 5 EL Balsamico-Essig, 60 g brauner Zucker, Saucenbinder,
- 1 EL TK-Petersilie, frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi schälen, Zwiebeln klein, Knobi fein würfeln.



2. Zwiebel u. Knobi in heißem Olivenöl glasig dünsten, Mit Rotwein u. Essig ablöschen u. aufkochen. Zucker einrühren u. alles bei mittlerer Hitze 40-50 Min. dicklich einkochen lassen. Mehrmals umrühren. Mit Saucenbinder dicken. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. TK-Petersilie unterheben. Dip in eine Schale füllen, für 1 Tag abgedeckt kalt stellen u. mit frischer Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Auch lecker als Beilage zum Grillen oder Raclette!!!

