

leicht verändert aus Essen-und-Trinken.de

Balsamicozwiebeln

4 Portionen

Zutaten

300 g kleine runde Zwiebeln, 5 Teelöffel Zucker, 200 ml Aceto balsamico, 100 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

1. die Haut von den Zwiebeln entfernen, dabei das Ende an dem die Wurzel war, nicht komplett entfernen, damit die einzelnen Zwiebelschichten nicht den Zusammenhalt verlieren
2. Zucker in der Gemüsebrühe aufkochen, Balsamico und Zwiebeln zugeben
3. das Ganze ca. 20-30 Minuten sanft einkochen, vorsichtig umrühren, damit die Zwiebeln sich nicht zerlegen
4. langsam abkühlen lassen, die Zwiebeln in der Sauce liegen lassen
5. je länger die Sauce steht, desto zäher wird diese
6. wenn die Zwiebeln verzehrt wurden, kann die Sauce noch als Würze für Grillfleisch verwendet werden - hierzu ggf. noch ein bisschen einkochen

Zeitbedarf

30 Minuten

