



ZWIEBELGEMÜSE

4 Portionen

Zutaten:

- Sechs Zwiebel, ca. 4 cm
- Meersalz
- Gemüsebrühe
- Rapsöl
- Brauner Zucker

So wird's gemacht:

Die Zwiebeln von Kopf und Fuß befreien, dann horizontal halbieren und von der äußeren Haut befreien. Nehmen sie eine Pfanne, wenn Sie eine aus Gusseisen haben, dann die, geben einen Esslöffel Butter hinein, salzen diese mit etwas Meersalz und geben einen Teelöffel braunen Zucker dazu.

Legen Sie nun die Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne und lassen sie bei geringer Hitze karamellisieren. Keine Angst, die Zwiebeln dürfen unten richtig braun werden. Jetzt gießen Sie die Gemüsebrühe an, decken das Ganze mit einem Deckel zu. Nun dürfen die Zwiebeln garen. Ab und zu kontrollieren. Wenn die Brühe eingekocht ist, sind auch die Zwiebeln weich und fertig zum Servieren.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN