

Zwiebel-Relish

Für 4-6 Personen

300 g Zwiebeln

1/8 l Weißwein oder Apfelsaft

1 EL Essig

1 TL edelsüßes Paprikapulver

2 EL Öl

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Variante:

Statt Paprikapulver
Curry, Ingwer und
etwas Zucker
verwenden.



1 Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel oder Scheiben schneiden.



2 Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.



3 Mit Weißwein ablöschen und mit Essig, Salz, Pfeffer und Paprikapulver gut würzen.



4 Das Relish weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Glasierte Zwiebeln

Für 4 Personen

10 kleine Zwiebeln

4 EL Öl

2 EL Zucker

100 ml Weißwein oder Apfelsaft

Salz

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten



1 Die kleinen Zwiebeln schälen. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten, den Zucker dazugeben und braun werden lassen.



2 Mit Weißwein ablöschen, salzen und ca. 30 Min. köcheln lassen. Kalt als Vorspeise oder zum Aperitif servieren.