



## Portwein-Zwiebelchen

Eine schnell zubereitete, fantastische Beilage zu Steaks, Wild- und Rindfleischgerichten.

2 Personen

### ZUTATEN:

200 g	rote und weiße Perlzwiebeln (geschält)
1 EL	Butter
1 TL	Zucker
100 ml	Portwein (Tawny)
75 ml	trockener Spätburgunder
3	Zweige Thymian
1/4	Zweig Rosmarin
1	Lorbeerblatt
4	Wachholderbeeren (angedrückt)
1 TL	Balsamico di Modena
2 Prisen	Meersalz schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**1** Perlzwiebelchen in kochendem Wasser eine Minute blanchieren, abgießen, abtropfen lassen und schälen.

**2** In einer kleinen Kasserolle Butter erhitzen, Zucker einstreuen und golden karamellisieren lassen. Zwiebeln zufügen und eine Minute im Karamell wenden.

**3** Mit Portwein ablöschen, Rotwein, die Gewürze und etwas Salz zufügen. Etwa 20 – 25 Minuten offen sirupartig einkochen lassen. Gewürze entfernen. Zum Schluss mit einem Teelöffel Balsamico di Modena, frisch geschrotetem Pfeffer und evtl. noch etwas Salz abschmecken.

**ANMERKUNG:** Die Zwiebelchen lassen sich perfekt vorab zubereiten und halten sich im Kühlschrank mindestens eine Woche. Vor der Verwendung leicht erwärmen.