



Cipolline all'aceto balsamico bianco e olio

Perlzwiebeln in weißen Balsamico und Olivenöl, gewürzt mit Zitronenthymian, Lorbeer und roten Beeren – süßsauer und appetitanregend zum Antipasto

ZUTATEN:

350 g	geschälte weiße und rote Perlzwiebelchen
3 EL	Olivenöl
1 EL	Zucker
3 EL	Weißweinessig
125 g	Balsamico bianco
125 ml	kräftiger Gemüsefond
2	Lorbeerblätter
3	Zweige Zitronenthymian
1 TL	rote Beeren

1 Weiße und rote Zwiebelchen am besten 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren. So lassen sie sich besser schälen. Natürlich können es auch nur weiße oder rote Zwiebelchen sein. – Geschält sollte die Gesamtmenge ca. 350 g betragen.

2 In einem breiten topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen lassen ohne sie anzubraten. Einen gestrichenen Esslöffel weißen Zucker darüber streuen und die Zwiebeln unter wenden hell karamellisieren.

3 Dann mit dem Weißweinessig ablöschen und den weißen Balsamico und den Gemüsefond zugeben. Die Lorbeerblätter einlegen.

4 Die Zwiebelchen bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten sehr sanft köcheln lassen. Fünf Minuten vor Garen Zitronenthymian und rote Beeren zugeben. – Die Zwiebelchen abkühlen lassen und im Balsamico-Sud mindestens einen Tag marinieren. Vor dem Verzehr Zimmertemperatur annehmen lassen, damit sich die feinen Aromen entfalten können.

ANMERKUNG: Die Zwiebelchen wurden nicht im Sud gesalzen, da der Fond kräftig war. Besser ist es, nach Gusto die Zwiebelchen vor dem Verzehr mit der Gabel anpicken und mit einer kleinen Prise Fleur de sel zu bestreuen. So schmecken sie besonders lecker. Ansonsten dem Sud ½ TL Salz zugeben.