



## Rote Balsamico-Zwiebelchen

Einfach köstlich als Antipasti, Beilage zu kurz gebratenen Rind und Wild.

### ZUTATEN :

200 g rote Perlzwiebeln (geschält)  
1 EL Zucker (gehäuft)  
100 ml Aceto Balsamico di Modena  
100 ml Spätburgunder  
1 kleines Lorbeerblatt  
1 Zweig Thymian  
1 Prise Meersalz

**1** Zwiebeln pellen. Dies geht am Besten, wenn die Zwiebelchen kurz in kochendem Wasser blanchiert werden. Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren und mit Balsamico und Rotwein ablöschen. 1 kleines Lorbeerblatt und Thymianzweig einlegen. Zwiebeln dazugeben und alles bei mittlerer Hitze in 25 – 30 Minuten sirupartig einkochen lassen.

**ANMERKUNG:** Als Balsamico keine Billigware verwenden. Aber auch hochwertiger, teurer Balsamico wäre übertrieben. Gute Erfahrung habe ich bei diesem Rezept mit Aceto Balsamico di Modena von Mazzetti (3 Weinblätter) mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis.

**VERWENDUNG:** Als Antipasti, Beilage zu kurz gebratenen Rind und Wild. – Einfach köstlich!