

Glasierte Zwiebeln

Die ungeschälten Zwiebeln in ein Sieb geben und dieses ungefähr drei Minuten in kochendes Wasser tauchen. Jetzt lassen sich die Zwiebeln einfacher schälen.

30 g Butter in einem Topf mit dem Zucker zerlassen. Die Zwiebeln darin anbräunen und anschließend mit Brühe bedecken und zugedeckt kochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Butter in Flöckchen darauf geben, schmelzen lassen und die Zwiebeln in diesem sirupartigen Saft schwenken.

Schmeckt auch gut gemischt mit Kefen.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 5 Portionen:

440 g	Zwiebel(n), sehr kleine weiße
60 g	Butter
1 ¼ EL	Zucker
	Salz und Pfeffer
0,30 Liter	Fleischbrühe oder Gemüsebrühe