

Schmorzwiebeln als Beilage

für 2 Personen

Menge Zutaten

- 600 g Zwiebeln
- 25 g Getrocknete Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zucker
- 125 ml Weißwein
 - 2 Lorbeerblätter
- 3 Stiele Thymian
- 2 TL Dunkler Rübensirup
- 30 g Sultaninen
 - Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln so schälen und halbieren, dass der Wurzelansatz stehen bleibt und dann die Hälften in Spalten schneiden. Getrocknete Tomaten grob schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Weißwein dazugießen, Lorbeerblätter, Thymian, rübensirup, Tomatenwürfel und Sultaninen dazugeben und bei mittlerer Hitze 20 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt lecker als Beilage zu Kartoffel- oder Fleischgerichten.