

Geschmorte Zwiebeln – ein Basisrezept von Herbert Hintner



Geschmorte Zwiebeln können zum Würzen sehr vieler Gerichte verwendet werden. Wichtig ist es hierbei die Zwiebeln bei mittlerer Hitze zu schmoren, so dass sie nicht zu heiß werden und auch keine Farbe bekommen. Bereiten Sie am besten eine größere Menge zu und bewahren Sie die restlichen Zwiebeln für einige Tage im Kühlschrank bei gleichbleibender Temperatur auf.

Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroße Zwiebel

50 g Butter

50 ml Olivenöl

Tipp: Die geschmorten Zwiebeln halten sich im Kühlschrank ungefähr 1 Woche.

Zubereitung (Zubereitungszeit: 30 Minuten):



Die Zwiebel fein hacken.

Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel dazugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren farblos anschwitzen.



Das Öl abgießen und die geschmorten Zwiebeln auskühlen lassen.



Guten Appetit!