

Rezept

Grillgeräucherte Zwiebeln

Ein Rezept von Grillgeräucherte Zwiebeln, am 25.03.2023

Zutaten

- | | |
|---------------|--------------------------|
| 3 Zwiebeln | 1 Knoblauchknolle |
| 5 Schalotten | 2 Bund Frühlingszwiebeln |
| 1 Ahorn-Chunk | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen als Beilage | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Die Kohle für den Kugelgrill vorglühen. Den Grill anschließend mit zwei Zonen vorbereiten, Deckel schließen und auf 180° aufheizen.
2. Zwiebeln schälen und vierteln. Knoblauchknolle samt Schale quer durchschneiden. Beides mit den Schnittflächen über die Glut legen. Schalotten dazulegen. Alles 5 Min. grillen, dann über die indirekte Hitze legen. Frühlingszwiebeln waschen. Direkt grillen, bis die Hüllblätter dunkel werden. Vom Grill nehmen, Hüllblätter abziehen.
3. Chunk auf die Glut legen, Deckel schließen. Das Gemüse 15 Min. bei konstant 180° räuchern. Vom Rost nehmen, Schalotten und Knoblauch aus der Schale drücken. Mit Salvitxada servieren.