

Rezept

Grillgeräucherte Zwiebeln

Ein Rezept von Grillgeräucherte Zwiebeln, am 14.12.2025

Zutaten

3 Zwiebeln
5 Schalotten
1 Ahorn-Chunk

1 Knoblauchknolle
2 Bund Frühlingszwiebeln

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.