Rezept

Zwiebeln in Balsamessig

Ein Rezept von Zwiebeln in Balsamessig, am 14.11.2026

Zutaten

500 g	kleine rote Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
50 ml	trockener Rotwein
1	getrockneter Peperoncino (wer mag)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
5- 10	5-10 Salbeiblättchen
4 EL	Aceto balsamico
2 EL	2 TL Honig
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und der Länge nach halbieren. Die Hälften nochmal teilen. Salbei waschen und abtupfen, in feine Streifen schneiden.

2. Einen eher weiten als hohen Topf auf den Herd stellen, Öl reingießen und heiß werden lassen. Zwiebeln und Salbei reinrühren und 1, 2 Minuten andünsten.

3. Balsamico, Rotwein und 50 ml Wasser mischen, mit Honig und eventuell dem Peperoncino zu den Zwiebeln schütten. Salzen, pfeffern, Deckel drauf. Ungefähr 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

4. Zwiebeln in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Mit einem Teller abdecken und mindestens 8 Stunden marinieren, länger schadet aber auch nicht.