

## Rezept

# Zwiebeln in Balsamessig

Ein Rezept von Zwiebeln in Balsamessig, am 23.04.2024

## Zutaten

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

## 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.