

Geschmorte Zwiebeln

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 10 Minuten

SCHMOREN: ca. 2 Stunden

FÜR 4 Personen

Brattopf

15 rote Zwiebeln, mit der Schale quer
halbiert
1,5 dl Gemüsebouillon
1 dl Weisswein
2 EL Butter, kalt, in Stücken
4 Thymianzweige
Sel des Alpes, Pfeffer



© le menu

Aus der Sendung



Zubereitung

Zwiebeln mit Schnittfläche nach oben ins Bratgeschirr legen. Bouillon, Wein, Butter, Thymian dazugeben, würzen. Zudecken und in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 2 Stunden schmoren.

Tipp

- Passt zu hausgemachten Schweinswürsten und Senf-Afrikosen-Chutney.

www.lemenu.ch

