

Cipolle al balsamico

Reicht für 4

500 g rote Zwiebeln

2 EL Olivenöl

5-10 Salbeiblättchen

4 EL Aceto balsamico

50 ml trockner Rotwein

2 TL Honig

1 getrockneter Peperoncino (wer mag)

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zwiebeln schälen und der Länge nach vierteln.

Salbei waschen und in feine Streifen schneiden.

Einen großen Topf mit dem Olivenöl erhitzen.

Zwiebeln und Salbei im heißen Öl so 2-3 Minuten andünsten.

Balsamico, Rotwein, Honig und 50 ml Wasser verrühren

eventuell den Peperoncino ebenfalls dazugeben und an die Zwiebeln schütten.

Deckel drauf und bei mittlerer Hitze 10-15 min köcheln, je nach gewünschter Bissfestigkeit.

In eine Schüssel umfüllen, Teller drauf und mindestens 8 Stunden marinieren lassen.