

Geschmorte Zwiebeln



Herrlich & gesund

Kleine Zwiebeln sind eine Delikatesse und wundersame Medizin. Ein dreiviertel Kilo davon (je nach Jahreszeit eignen sich ebenso Frühlingszwiebeln) mit etwa 80 g Pancetta, Salbei, Blattpetersilie (alles gehackt), gute zehn Minuten in Olivenöl sachte braten, mit einem halben Deziliter Weisswein ablöschen, ein Sträusschen Lorbeerblätter (etwa 6 Stk.) eine gehackte Tomate, und (muss nicht sein) einen halben Deziliter Bouillon zugeben. Alles garen, bis keine Flüssigkeit mehr übrig bleibt. Heiss oder lauwarm servieren.