

Zwiebeln pikant

Zutaten für 4 Personen

300-400	g	Saucenzwiebeln	Zwiebeln mit der Schale 2 Min. in kochendem Wasser blanchieren, dann schälen.
2	EL	Zucker	
1	EL	Butter	Zucker in Butter hellbraun werden lassen, Zwiebeln beigegeben und Karamellisieren.
1	EL	Olivenöl	Beigegeben
1	dl	Fleischbouillon	Zwiebeln ablöschen
		Salz	
		Pfeffer	
		Chili aus der Mühle	
		Muskat	Zwiebeln würzen und unter häufigem Wenden zugedeckt ca. 10 Min. weich dünsten (sie dürfen nicht braun werden), ggf. etwas Wein od. Wasser esslöffelweise dazugeben.
			Zwiebeln in Schüssel geben.
1	TL	Senf	
2	EL	Rotweinessig	
2	EL	Olivenöl	
2	EL	Peterli	Fein gehakt, mit restlichen Zutaten zu einer Sauce verrühren und sorgfältig mit den Zwiebeln vermischen, etwas ziehen lassen.
		Servieren	Lauwarm oder kalt zu Bollito misto oder zu kaltem Fleisch.