

Typ: Vorspeise

Quelle: <http://www.werner-catering.de>

Bemerkungen:

Zutaten: 750 g kleine Zwiebeln
1 reife Fleischtomate
3 EL Rosmarinnadeln
1 Zweig Salbei
4 EL Öl
30 g Zucker
4 EL Balsamessig
Salz
Pfeffer
1/4 l kräftiger italienischer Rotwein (z.B. Chianti)

Rezept: Zwiebeln mit Schale in kochendes Wasser geben und 3-4 Minuten garen. Von der Fleischtomate den Stielansatz ausschneiden. Tomate in der letzten Minute zu den Zwiebeln geben. Tomate und Zwiebeln herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen.
Zwiebeln abziehen. Tomate häuten, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Rosmarinnadeln fein hacken. Salbei waschen, trockentupfen, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.
Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucker zugeben und unter Rühren leicht bräunen. Zwiebeln zufügen und ringsherum leicht anbraten. Würzen. Rosmarinnadeln, Salbei und Essig zugeben. Alles einmal aufkochen lassen.
Zwiebeln in eine feuerfeste Form geben. Tomatenwürfel und Rotwein zufügen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten schmoren lassen.
Zwischendurch ab und zu umrühren. Nach ca. 20 Minuten eine Garprobe machen: Zwiebeln mit einem Messer bis zur Mitte einstechen. Sie sind gar, wenn sie auch im "Kern" weich sind. Herausnehmen. Die Zwiebeln schmecken am besten lauwarm.