



Geschmorte Zwiebeln und Pastinakenpurée

Folge 3

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Zutaten geschmorte Zwiebeln

800g Zwiebeln
50g Bratöl
10g Paprikapulver
5g Rosamarin
3 Lorbeerblätter
100g Tomatenmark
700g Rotwein
300g Apfelsaft
80g Butter

Zutaten Pastinakenpurée

500g Pastinaken
200g Zwiebeln
100g Butter
300g Weisswein
200g Rahm

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen. Das Bratöl in einem gusseisernen Schmortopf oder einem anderen grossen Topf mit Deckel erhitzen. Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze rundum gleichmässig darin an-rösten. Die Hitze reduzieren und die Gewürze und Kräuter begeben, kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark begeben und alles gut verrühren. Sobald das Tomatenmark etwas Farbe annimmt, mit einem Drittel des Rotweins ablöschen

und diesen fast komplett einkochen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Durch das Einkochen karamellisiert der im Wein enthaltene Zucker, was für ein süssliches Aroma sorgt. Den Apfelsaft begeben und mit Wasser auffüllen, bis die Zwiebeln bedeckt sind. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen. Die Zwiebeln sollten stets mit Flüssigkeit bedeckt sein. Falls nötig, etwas Wasser nachgiessen.

Die Zwiebeln schälen. Das Bratöl in einem gusseisernen Schmortopf oder einem anderen grossen Topf mit Deckel erhitzen. Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze rundum gleichmässig darin an-rösten. Die Hitze reduzieren und die Gewürze und Kräuter begeben, kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark begeben und alles gut verrühren. Sobald das Tomatenmark etwas Farbe annimmt, mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und diesen fast komplett einkochen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Durch das Einkochen karamellisiert der im Wein enthaltene Zucker, was für ein süssliches Aroma sorgt. Den Apfelsaft begeben und mit Wasser auffüllen, bis die Zwiebeln bedeckt sind. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen. Die Zwiebeln sollten stets mit Flüssigkeit bedeckt sein. Falls nötig, etwas Wasser nachgiessen.