

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 beigeben, kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark beigeben 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 beigeben 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 beigeben, kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark beigeben 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 beigeben 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.