

Portwein-Zwiebeln

Portwein – ein Schatz aus Portugal, er gehört quasi zum kulinarischen Erbe und wird dort nahezu überall serviert. Geniessen Sie auch ein Glas zum Apéro.

Zutaten

500 g rote Zwiebeln
100 g Trockenpflaumen
4 EL Öl
2 EL brauner Zucker
2 dl Portwein
2 EL Rotweinessig
½–1 Chilischote, gehackt
Salz, Pfeffer
Thymian nach Belieben

Zubereitung

Etwa 35 Minuten

1 Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Trockenpflaumen vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln zugeben und auf höchster Stufe anbraten, bis sie eine leicht bräunliche Färbung annehmen. Hitze reduzieren, Zucker untermischen, karamellisieren lassen. Pflaumen zugeben und 10 Minuten köcheln.

2 Portwein, Rotweinessig und Chili dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Abschmecken und nach Belieben mit Thymianblättern verfeinern.

3 Die Portweinzwiebeln in Gläser abfüllen und luftdicht verschliessen. Im Kühlschrank gelagert bis zu 6 Wochen haltbar. Ein schöner Begleiter zu Steak, Wild, Siedfleisch oder Käseplatte.

Tipp

Ein Baguette in Scheiben schneiden, in einer beschichteten Pfanne anrösten. 80 g Käse entrinden und mit einem Gemüseschäler in Späne hobeln. Brotscheiben mit Käsespänen belegen, Portweinzwiebeln darauf verteilen.

