

Karamellzwiebeln

Zutaten

- 1 Glas Perlzwiebeln
- 4 EL Zucker
- 0.25l Cola
- 3 Knoblauchzehen
- Tabasco
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

Man lässt die Perlzwiebeln aus dem Glas in einem Sieb abtropfen und bringt den Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze zum Schmelzen.

Ist der Zucker goldbraun, dann wird er mit der Cola abgelöscht.

Danach lässt man das Kochgut so lange kochen bis sich der Zucker wieder gelöst hat.

Alsdann schält man den Knoblauch, presst ihn und gibt ihn zusammen mit 3 Spritzern Tabasco ebenfalls in den Topf.

Zum Schluss fügt man die Perlzwiebeln hinzu und lässt das Ganze ca. 15 Minuten köcheln bis nur noch etwa ein Drittel der Flüssigkeit übrig ist.

Zum Abschluss gibt man noch die gewaschene und gehackte Petersilie in den Topf und lässt die Karamellzwiebeln abkühlen.

Das Gericht ist eine hervorragende Beigabe zu gegrilltem Fleisch.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Beilagen](#), [Grillen](#), [Perlzwiebeln](#), [Silberzwiebeln](#), [Zucker](#), [Cola](#), [Knoblauch](#), [Tabasco](#), [Petersilie](#)]

Last
update:
11.11.2023 20:15 kochrezepte:saucen_dips_beilagen:karamellzwiebeln https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/karamellzwiebeln

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/karamellzwiebeln

Last update: **11.11.2023 20:15**

