

Balsamico-Zwiebeln für Burger

Rezept für Balsamico-Zwiebeln



4 mittelgroße rote Zwiebeln
2 EL brauner Zucker
2 EL Rapsöl
100 ml dunkler Balsamico-Essig
Pfeffer & Salz

Schnittlauchdip:
250 g Topfen
100 g Sauerrahm
Salz, etwas Pfeffer
ein Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Den braunen Zucker zufügen und kurz karamellisieren lassen. Die karamellisierten Zwiebeln mit Balsamico-Essig ablöschen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit stark reduziert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speiseempfehlung:

Zu einem Burger mit Balsamico-Zwiebeln passt beispielsweise ein kühles Wippel Pale Ale. Besonders gut harmoniert das etwa mit dem New York Burger Deluxe mit Balsamico-Zwiebeln, Sweet Honey Mustard Sauce und Süßkartoffelpommes. Weitere Foodpairing-Ideen finden sich auf jedem Etikett der Biere aus dem Hause Grabher sowie online unter www.grabhers.com.

Grabhers Sudwerk
Wippel Grill & Burger
#zäm

Sich trauen, etwas anders zu machen

#zäm

www.zäm.at