

Zwiebelgratin mit süßen Zwiebeln aus den Cevennen

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 251

Portionen: 1

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Zwiebeln	1 Stück	süße Zwiebeln aus den Cevennen
Parmesan	50 Gramm	
Butter	20 Gramm	
Sarawakpfeffer	0	
Fleur de sel	0	

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, dann sehr fein in Scheiben schneiden oder mit einem Gemüsehobel fein hobeln. Darauf achten, daß nur die feinen Scheiben nicht aber irgendwelche Stücke mitverwendet werden.
2. In einer Kasserole auf kleinem Feuer die Butter schmelzen lassen, die Zwiebeln und das Wasser zugeben, gut durchrühren und mit Schwefelpapier bedecken.
3. 10 Minuten köcheln lassen, dann in einen Gratinteller umfüllen und glattstreichen, daß die Zwiebelmase gleichmäßig ca. 5 mm hoch ist. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und unter dem heißen Grill schön nußbraun werden lassen.
4. Herausnehmen und vor dem Servieren gleichmäßig mit etwas Fleur de Sel bestreuen, mit einigen Tropfen Zitrone beträufeln und mit Sarawakpfeffer* aus der Mühle (6 Umdrehungen) würzen.

Produktinfo:

Süße Zwiebeln aus den Cevennen: Wegen dem besonders milden und süßen Geschmack sowie dem zarten Schmelz besonders geeignet. Mit kleinen Abstrichen sind aber auch andere milde (große) Gemüsezwiebeln geeignet.

Sarawakpfeffer: Schwarzer Pfeffer aus Malaysia, der besonders aromatisch ist.

Zwiebelgratin mit süßen Zwiebeln aus den Cevennen



Notizen
