



Zwiebeln auf Vorrat einmachen



Tipp von Esther Kern



Sie kennen es: Zwiebeln hacken, das ist jedes Mal eine etwas unschöne Angelegenheit, da die Zwiebeln die Augen zum Tränen bringen.

Wie wäre es, wenn Sie ganz einfach vorbereitet sind und Zwiebeln auf Vorrat einkochen? So, wie das die Profis auch machen?

Fabian Fuchs, Küchenchef vom Restaurant EquiTable und V-ZUG Ambassador, erklärt: «Ich koche Daheim Zwiebelschlotze, also Zwiebeln mit Butter, ein und habe dann einen Vorrat im Kühlschrank.» Er verwendet die eingekochten Zwiebeln beispielsweise für Suppen, Risotto, Linsen, aufgeschlagene Butter, Brot.

Und so gehts: Zwiebeln hacken und im Verhältnis 1:1 mit Butter goldbraun einkochen (aber nur auf kleiner Hitze, also nicht rösten). Die Zwiebeln in ein Glas geben, sie halten sich rund drei Wochen im Kühlschrank.



Fuchs selber mag die Schlotze einfach so, auf Brot. Oder auf Stampfkartoffeln. Für die Zubereitung hat er noch einen Tipp: «Nicht zu grosse Zwiebeln verwenden, da diese mehr Wasser ziehen!»