

Küchentipp

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 13.01.2026

Geschmälzte Zwiebeln

Zutaten

4 Schalotten oder Haushaltszwiebeln
1 EL Butter
3 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer

Außerdem

1 EL Zucker, braun

Zubereitung:

1. Zwiebeln abziehen und in fein Spalten schneiden.
2. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen Zwiebeln zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldgelb schmoren.
3. Nach Belieben zu Beginn mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Die geschmälzten Zwiebeln passen zu Maultaschen, Spätzle, Steaks.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/kuechentipps-zur-zwiebel-suesssauer-eingelegte-rote-zwiebeln-geschmaelzte-zwiebeln-schnelle-zwiebelsosse-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.