

Crempolenta u. glasierte Zwiebeln

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Crempolenta

400 ml Gemüsebrühe
130 g Polenta
Salz
Pfeffer
2 EL Crème fraîche
Evt. 2 EL Bergkäse gerieben



Glasierte Zwiebeln

250 g Frühlings- oder Lauchzwiebel
(ca. 25 Stück)
15 g Butter
Salz, Pfeffer
Zucker
etwas Essig (Wein oder Balsamico)



Zubereitung:

Für den **Crempolenta** den Hühnerfond aufkochen, Polenta einrieseln lassen und mit dem Schneebesen gut durchrühren. Etwa 5 Minuten köcheln, bis die Masse schön breiig ist. Dann die Crème fraîche u. evt. den geriebenen Käse unterheben. Den Crempolenta mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Zwiebeln** putzen – unbedingt alle glasigen oder gar angefaulten Stellen entfernen, denn sie geben einen infernalischen Geschmack! Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln zugeben und etwas anziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, mit einigen Tropfen Essig ablöschen. Dann bei milder Hitze dünsten lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Ab und zu durchschwenken, damit sie sich schön mit der Butter überziehen. Sie dürfen nur zartbraun werden. Falls nötig etwas Wasser zugeben.

Als Beilagen für das Hasen-Duett gedacht !!

Weineempfehlung:

Rotwein

Kochabend:

13. Dez, 2017 / Jürgen H.