



Rezepte

#22



DONATI VINI

ZUTATEN



5 0 0 G Z W I E B E L C H E N

4 0 M L O L I V E N Ö L

2 E L Z U C K E R

1 E L R O T W E I N E S S I G

5 0 G R O S I N E N

1 0 0 M L M A R S A L A

S A L Z

Zubereitung

Z W I E B E L C H E N



Z W I E B E L C H E N S C H Ä L E N ,
W A S C H E N U N D P U T Z E N . Ö L I N
E I N E R P F A N N E E R H I T Z E N .
Z W I E B E L C H E N H I N Z U F Ü G E N
U N D D Ü N S T E N , B I S S I E F A R B E
A N G E N O M M E N H A B E N .
S A L Z E N , Z U C K E R U N D E S S I G
H I N Z U F Ü G E N .
E T W A 1 S T U N D E D Ü N S T E N .

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

Z W I E B E L C H E N



DIE ROSINEN IN MARSALA
EINLEGEN UND WEICH WERDEN
LASSEN. ABGIESSEN, ABER
NICHT AUSDRÜCKEN. DIE
ROSINEN NACH DER HÄLFTE
DER GARZEIT ZU DEN
ZWIEBELCHEN MENGEN. ETWA
70 ML WASSER UND 1 EL DES
FÜR DIE ROSINEN
VERWENDETEN MARSALAS
DAZUGIESSEN.

SCHRITT 3 VON 4

Zubereitung

Z W I E B E L C H E N



Z W I E B E L C H E N W E I T E R K Ö C H E L N
L A S S E N , B I S S I E G O L D B R A U N
G E F Ä R B T S I N D U N D D I E S A U C E
B E I N A H E K A R A M E L L I S I E R T
I S T . V O R D E M S E R V I E R E N
A U S K Ü H L E N L A S S E N .

D I E S E S R E Z E P T A U S
J Ü D I S C H E R T R A D I T I O N I S T
E I N E D E R B E L I E B T E S T E N
Z U B E R E I T U N G S A R T E N V O N
Z W I E B E L C H E N I M V E N E T O .

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI