

YULIAS REZEPTSAMMLUNG



Kürbis mit sauren Zwiebeln (Zucca in Saor)

ZUTATEN für 4 Personen

1 Hokkaido Kürbis mit 1 kg
4 Zwiebel
3 Lorbeerblätter
50 ml Olivenöl
3 EL Mehl
2 EL Berberitzen oder Sultaninen
1 TL Schwarze Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
70 ml Weinessig
200 m Weisswein
Salz
2 EL Pinienkerne

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Den Hokkaidokürbis halbieren, entkernen und in 1cm breite Spalten schneiden.

Gusspfanne auf den Grill stellen, Olivenöl hinein geben und Zwiebel bei ca. 200 Grad darin glasig dünsten. Dann mit Mehl stäuben, durchrühren, mit Essig löschen, mit Weisswein aufgiessen und dann die Lorbeerblätter, die Pfefferkörner und das Salz dazu geben. Etwas köcheln lassen, bis der Zwiebel eine leicht cremige Konsistenz bekommt. Zwiebel aus der Pfanne nehmen.

Die Kürbisspalten in die Gusspfanne schichten und die sauren Zwiebel darüber verteilen, dann mit Pinienkernen garnieren und die Berberitzen oder die Sultaninen darüber streuen. Bei 200°C indirekte Hitze ca. 20 Minuten grillen.