

Bier-Zwiebeln als Topping

Rezept für 4 Portionen



Vorbereitungszeit

5 Minuten



Grillzeit

10 Minuten



Grilltemperatur

Hoch



Schwierigkeit

Leicht

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen

- 1–2 große Zwiebeln
- 1 Fl. Einbecker Dunkel
- frische oder eingelegte Jalapenos
- Kräuterbutter
- Pfeffer und Salz
- Prise Zucker
- Butter oder Butterschmalz zum Braten

Passendes Bier



Zwiebeln gehören zum Grillen eigentlich immer dazu. Wenn Sie den Grill ohnehin angefeuert haben, dann können Sie mit einer kleinen Gußeisenpfanne schnell eine leckere Beilage oder ein Topping für Burger zaubern. Heiße Zwiebeln sind im Winter auch bei Burgern besser als frische Zwiebeln, weil sie verhindern, dass der Burger zu schnell auskühlt.

So wird's gemacht:

In einer Gußeisenpfanne schmelzen Sie das Butterschmalz und geben die in grobe Ringe geschnittenen Zwiebeln dazu. Mit einer Prise Zucker bekommen die Zwiebeln schnell eine tolle goldbraune Farbe. Sobald die Zwiebeln gebräunt sind, geben Sie die Jalapenos und etwas Bier dazu. Lassen Sie das Bier aufkochen und einreduzieren, das können Sie mehrfach wiederholen, bis sich eine sämige Konsistenz einstellt. Zum Schluss geben Sie noch ein Stück Kräuterbutter dazu. Fertig!

Das Topping passt auf gegrillte Steaks oder auf Burger.