

KARAMELLISIERTE TH. KÖNIG ZWIEBELN

VORBEREITUNG 5 MINUTEN | GRILLZEIT 25 MINUTEN

Wenn es um Burger-Toppings geht, gehören Zwiebeln neben Käse und Bacon sicherlich zu den beliebtesten Zutaten! Egal ob roh, ob rot, ob süß, ob als Röstzwiebeln und gebratene Zwiebeln, Zwiebeln sorgen bei vielen Burgern für den besonderen Geschmack. mit unseren karamellisierten TH. KÖNIG Zwiebeln sorgt ihr für ein echtes Ausrufenzeichen auf eurem Burger! Unsere Bierzwiebeln kommen mit wenigen Zutaten aus und überzeugen dennoch durch einen besonders aromatischen Geschmack!



ZUBEREITUNG

1. Zunächst geht es los mit ein wenig Schnibbelarbeit. Die Zwiebeln werden gehäutet und in Ringe geschnitten. Anschließend wird die Butter in einer Pfanne erhitzt und die Zwiebeln werden bei mittlerer Hitze in der Butter angebraten. Wir haben die Bier-Zwiebeln auf dem Everdure Furnace Gasgrill in einer gusseisernen Pfanne zubereitet.
2. Wenn die Zwiebeln etwas glasig geworden sind, wird der braune Zucker zu den Zwiebeln in die Pfanne gegeben. Der Zucker schmilzt und karamellisiert an den Zwiebeln. Nun wird das TH. König Kellerbier mit in die Pfanne gegeben, Salz und Pfeffer kommen hinzu und alles wird gut durchgerührt.
3. Bei mittlerer Hitze köcheln die Zwiebeln langsam vor sich hin. Nach etwa 20-25 Minuten ist das Kellerbier fast komplett einreduziert. Die Zwiebeln sind im Bier weich gegart und nehmen den Geschmack des Kellerbieres an und bekommen eine wunderbare karamell-malzige Note.

ZUTATEN

3 GEMÜSEZWIEBELN

150 ML TH. KÖNIG

2 EL BUTTER

2 EL BRAUNER ZUCKER

1/2 TL SALZ

1/2 TL PFEFFER

#BEEFIMPOTT