



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Munster auf gerösteter Zwiebelmarmelade

ZUTATEN

150 g Gelierzucker
50 ml weißen, milden Essig (Balsam oder Apfel)
500 g weißen Zwiebel, in feinen Würfeln
2 frische Lorbeerblätter
2 Thymianzweige
Salz
Bio-Zitronensaft und Abrieb

Munster (pro Person ca. 160 g)

ZUBEREITUNG

Den Zucker mit wenig Wasser hellgelb karamellisieren und die Zwiebelwürfel zufügen. Mit etwas Farbe weiter anschwitzen und mit dem Essig ablöschen. Kräuter zufügen und mit Salz und Zitrone würzen. Einkochen, bis die Flüssigkeit die Konsistenz eines leichten Sirups hat. Abschmecken und heiß in sterile Twist-off-Gläser abfüllen.

Anrichten:

Auf die Teller einen dünnen Streifen oder runden Spiegel der Zwiebelmarmelade ziehen, darauf fingerdicke Scheiben vom temperierten Munster setzen und mit dem Küchenbrenner leicht abflämmen.

Dazu passt geröstetes Graubrot.

Pairing: halbtrockener Gewürztraminer aus dem Elsass