Honig-Zwiebel-Püree

Honig-Zwiebel-Püree ist eine interessante und köstliche Kombination aus süßen und würzigen Aromen. Die Zwiebeln werden langsam in Öl gedünstet, bis sie weich und karamellisiert sind, was ihnen eine natürliche Süße verleiht. Die Zugabe von Honig verstärkt diese Süße und sorgt für eine angenehme, sirupartige Konsistenz.
Die Gewürze wie Chilipulver, Zimt, Kubebenpfeffer, Knoblauchpulver, Piment, Kreuzkümmel und Kurkuma fügen dem Püree eine komplexe, würzige Note hinzu. Diese Gewürze balancieren die Süße des Honigs perfekt aus und verleihen dem Gericht eine tiefe, aromatische Schärfe. Das Ergebnis ist ein reichhaltiges, geschmackvolles Püree, das sowohl süße als auch würzige Geschmacksknospen anspricht.
Dieses Püree kann heiß oder kalt serviert werden und passt hervorragend als Dip zu frischem Brot oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Geflügel.

Herkunft: Europa
Kategorie: Zutaten, Grillrezepte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

10 Zwiebel(n)
3 EL Öl
½ EL Chilipulver
1 Prise Zimt
½ TL Kubebenpfeffer
½ TL Knoblauchpulver
½ TL Piment gemahlen
½ TL Kreuzkümmel gemahlen
½ TL Kurkuma gemahlen
1 Prise Salz
4 EL Honig

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Zubereitung

Die Zwiebeln in Öl weich dünsten, die Gewürze zugeben und mit Salz abschmecken. Die Zwiebeln unter gelegentlichem Rühren so lange kochen, bis sie völlig zerfallen. Den Honig zugeben und einige Minuten weiter köcheln lassen. Zusammen mit gegrilltem oder gebratenem Fleisch servieren.

© 2026 coquina.de