Geschmorte Frühlingszwiebeln aus Tropea mit Tomatenreis

Die Frühlingszwiebeln aus Tropea findet man vom April bis Mai am ehesten beim italienischen Gemüsehändler. Die Zwiebeln aus dem Küstenort in Kalabrien gelten als die besten Zwiebeln Italiens. Sie sind mild und leicht süsslich. Ausgewachsen wiegen sie nicht selten um die 300-400g. Auch die jungen Zwiebeln, so wie sie geerntet werden, wiegen bereits 100 bis 150g.

Nur leicht in Olivenöl angeröstet, im Weisswein geschmort und mit Glassa aromatisiert, werden sie zu Schmorzwiebeln der ganz delikaten Art.

Glassa ist eingedickter Traubenmost mit Zugabe von Balsamico-Essig.

Zutaten (pro Portion)

1	Tropea-Frühlingszwiebel, ca. 140g
5cl	Weisswein
1El	Glassa
	Salz
	Olivenöl
80g	Langkornreis
2El	Passata di Pomodoro
	Salz, Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Reis nach Packungsangabe in Salzwasser gar kochen. Abgiessen und etwas Kochwasser auffangen.

Wurzelheu von der Frühlingszwiebel webschneiden, dabei den Wurzelansatz nur leicht

kappen, damit die Zwiebel nicht auseinanderfällt. Dürre oder welke Schalenteile wegschneiden. Zwiebel längs halbieren und die Schnittflächen leicht salzen. Grüner Austrieb soweit kürzen, damit die Zwiebel in die Pfanne passt. Abschnitte zu kurzen Stücken schneiden.

Olivenöl mässig erhitzen und die Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen und anrösten, bis sie leicht braune Spuren zeigen. Zwiebeln wenden und den Weisswein dazugiessen. Zugedeckt weich garen (ca. 10 Minuten). Deckel abnehmen und den Weisswein etwas verdampfen lassen. Mit der Glassa beträufeln und die Zwiebeln 3-4mal im Saft wenden.

Nebenher das Zwiebelgrün in Olivenöl leicht andünsten. Reis dazugeben und unter stetigem Wenden leicht anrösten. Passata zugeben und vermischen, ev. etwas vom Kochwasser zugiessen. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Rais anrichten, die Frühlingszwiebeln darauf legen und mit dem Schmorsaft beträufeln.