# Gebratener Speck mit süss-saurer Tropea-Zwiebel

Einfach, aber deftig: Kochspeck wird durch das Braten sehr würzig - und dazu noch Zwiebeln! Aber es ist halb so wild. Die grossen Tropea-Zwiebeln sind recht mild und sogar leicht süsslich. Nach dem Schmoren in etwas gutem Essig und Bouillon schmecken sie wie Gemüse mit Zwiebelaroma. Abgeschmeckt mit Zucker und eingekochtem Traubenmost (Saba) gibt das ein süss-saures Kompott, das bestens zum Bratspeck passt.

Das ist ganz ähnlich einer <a class="contlink" href="index.php?id_kat=8&id_rez=222" target="_self">Marmellata</a> (Zwiebelkonfitüre), wie sie in Italien gerne zu rezentem Käse oder Grilladen gereicht wird, einfach nach einer verkürzten Rezeptur.

## Zutaten (pro Portion)

```
200g    Kochspeck
1       Tropea-Zwiebel (250g)
        (eher grosszügig bemessen)
1/2dL   Essig (weisser Balsamico)
1dl     Gemüsebouillon
1Tl     Zucker
2El     Saba
        Olivenöl
```

Anstelle von Saba kann auch ein guter, dunkler Balsamico verwendet werden, dabei die Menge etwas reduzieren und dafür etwas mehr Zucker zufügen.

## Zubereitung

Tropea-Zwiebel halbieren und längs in grobe Streifen schneiden. Olivenöl sanft erhitzen und die Zwiebelstreifen darin andünsten, ohne dass sie dabei Farbe annehmen (ca. 5-6 Minuten).

Mit dem Essig ablöschen und diesen etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Dabei die Zwiebelschnitze ab und zu wenden.

Gemüsebouillon zugiessen, Zucker zugeben und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Die Zwiebelschnitze sollten noch ganz leicht knackig sein. Kurz vor dem Anrichten Saba zugeben und untermischen.

Kochspeck in 1cm dicke Scheiben schneiden. In wenig Bratbutter ca. 13-15 Minuten bei kleiner Hitze braten. Dabei 3-4 Mal wenden.