

Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP bei GARIBALDI

Rezepte für 4 Personen

Rote Zwiebeln, süßsauer eingelegt

1 kg Rote Zwiebeln aus Tropea, 1 lt. Wasser, 1 lt. Apfelessig, 20 g Olivenöl extra nativ, 500 g Zucker, 25 g Salz

Zwiebeln schälen und waschen und vierteln. Wasser, Essig und Öl zum Kochen bringen, die Zwiebeln hinzu geben und 15 min köcheln. Zucker und Salz hinzugeben, weitere 10 Minuten köcheln lassen. Heiß in Weckgläser eingefüllt, halten die Zwiebeln mehrere Wochen.

Bianca di maggio, Vermina di Firenze, Bionda di Imola, Dorata di Parma, Italien ist reich an Zwiebelsorten. Keine jedoch erreicht die Süße und den delikaten Duft der „Rossa di Tropea“.



Tropea Salat mit frischer Minze

2 Rote Zwiebeln aus Tropea, 1 Romana Salat, 2 Gurken, 1 Bund Minze, Olivenöl, Salz, Essig

Zwiebeln und Gurken schälen und in Scheiben schneiden. Romana Salat waschen und schneiden. Alles gut mit den Minzblättern vermischen und nach Geschmack mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer anmachen.



Linguine mit Roten Zwiebeln aus Tropea

5 Rote Zwiebeln aus Tropea, 500 g Linguine, Basilikum, 100 g Olivenöl, Salz, Petersilie, Schwarzer Pfeffer, Chilipulver

Zwiebeln schälen, putzen, in Scheiben schneiden und fünf Minuten in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen, danach abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die abgetropften Zwiebeln hineingeben. Salzen, mit einem Deckel verschließen und von Zeit zu Zeit umrühren. Währenddessen die Linguine kochen, abgießen und wenn die Zwiebeln goldbraun sind ca. 2 Minuten bei niedriger Temperatur mit in die Pfanne geben. Mit gehackter Petersilie mischen und mit Pfeffer und Chilipulver würzen.

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN

Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP bei **GARIBALDI**

Rezepte für 4 Personen

Rote Zwiebeln mit Thunfisch gefüllt

1 kg Rote Zwiebeln aus Tropea, 250 g eingelegter Thunfisch, Kapern, Petersilie, Olivenöl, Salz, 500 ml Essig, 1 l Wasser

Zwiebeln schälen und zehn Minuten in 1 l Wasser und 500 ml Essig kochen. Die Zwiebeln abgießen, quer durchschneiden und die inneren Schichten herausnehmen. Das Innere der Zwiebel mit dem Thunfisch, einem Löffel Kapern, Petersilie und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer fein mixen. Mit der Mischung die Zwiebeln füllen.

Die Zwiebel ist mit den Griechen nach Süditalien gekommen. Die rote Zwiebel nach Tropea gebracht haben jedoch die Araber, die im neunten Jahrhundert in Tropea siedelten.



Schweinebraten mit Kartoffeln und Roten Zwiebeln aus Tropea

1 kg Rote Zwiebeln, 1 kg Schweinehals, 1 kg Frühkartoffeln, Olivenöl, Salz, Rosmarin, Pfeffer

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In einem Bräter das Öl erhitzen, das gesalzene und gepfefferte Fleisch, die Zwiebeln, die Kartoffeln und den Rosmarin hinzugeben. Bei 250° für ca. 1 Stunde zugedeckt (mit Deckel oder Aluminiumfolie) in den Ofen geben. Nach einer Stunde abdecken und mit der Grillfunktion bräunen. Das Fleisch mit den Zwiebeln und Kartoffeln als Beilage servieren.

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN