



ROTWEIN-ZWIEBEL CONFIT

Unser Rotwein-Zwiebel Confit ist immer eine Empfehlung zu herzhaftem Käse sowie als kleine Beilage zum Raclette und Fondue.

Servieren Sie es auch zu Ihrem Schmorbraten und anderen Fleischgerichten.

Schweinemedallions mit Rotwein-Zwiebel Kruste

Die Schweinemedallions auf beiden Seiten 3 Min. scharf anbraten, dann salzen und pfeffern. Zum Ende der Garzeit auf jedes Medaillon einen kleinen Löffel Rotwein-ZwiebelConfit geben und eine Scheibe milden Blauschimmelkäse (z.B. Cambozola) darauf legen.

Das Ganze für 5-10 Min. bei 200°C in den vorgeheizten Ofen schieben. Den Bratensatz der Pfanne mit etwas rotem Traubensaft ablöschen, mit Rotwein-Zwiebel Confit verfeinern.

Pochierte Eier auf Rotweinzwiebeln

Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen. In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz und Essig zum Kochen bringen. Den Kochtopf von der Platte ziehen, das Wasser darf nicht mehr kochen. Mit einem Löffel durch Rühren im Topf einem Wasserwirbel erzeugen und die Eier einzeln vorsichtig hineingeben. Pochieren bis das Eiweiß stockt, das Eigelb aber noch flüssig ist. Auf einen Teller (oder direkt auf ein Toast) einen Spiegel aus Rotwein-Zwiebel Confit geben. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und auf das Confit legen. Dazu passt besonders gut frisches Baguette mit Butter und ein Feldsalat.