

## Zwiebeln karamellisiert (2 Personen)

2 Grosse Zwiebel in Ringe schneiden  
2 EL Rapsöl, Sonnenblumenöl oder Butter  
1 EL Rohrzucker  
Speisesalz  
Weisser Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Butter bei kleiner Hitze schmelzen (Stufe 6 von 9)
2. Zwiebeln dazugeben und anschwitzen 5 Min.
3. 1 EL Rohrzucker begeben
4. 30 Minuten bei niedriger Temperatur (Stufe 4.5 von 9) unter gelegentlichem Rühren schmoren lassen, bis die Zwiebeln weich und karamellisiert sind.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Röstzwiebeln (2 Personen)

2 Grosse Zwiebel halbieren und in halbe Ringe schneiden  
2 cm Rapsöl oder Sonnenblumenöl  
1 TL Meersalz  
2 EL Mehl  
½ TL Geräuchertes Paprikapulver

### ZUBEREITUNG

1. Zwiebelringe in einer Schüssel salzen und mit Zucker bestäuben, ca. 5 Min. ziehen lassen.
2. Zwiebelringe mit Mehl und Paprikapulver bestäuben und durchmengen.
3. Pfanne auf 160 Grad vorheizen (Stufe 7)
4. Die Zwiebeln im Öl ausbraten bis sie goldbraun sind