

Zutaten

- 3 große Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Szechuanpfeffer, gemahlen
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Essig
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Beilage, Saucen Dips Marinaden Gewürze

Geschmorte Pfeffer-Zwiebeln

Entdecken Sie unser Rezept für geschmorte Pfeffer-Zwiebeln. Einfach nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr leckere Ideen.

So wird’s gemacht:

1. Knoblauchzehe und Ingwer goldgelb anrösten und die Zwiebelringe in die Pfanne und brate sie etwa 5 Minuten lang an, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Füge den gemahlenen Szechuan Pfeffer hinzu.
2. Gieße die Sojasauce, den Essig und den braunen Zucker über die Zwiebelringe und mische alles gut. Lass es für weitere 5 Minuten schmoren, damit die Aromen sich verbinden können.