

## HONIG-SPECK-ZWIEBELN



12 kleine rote Zwiebeln  
4 Salbeistängel  
10 Wacholderbeeren  
125 ml Apfelsaft  
125 ml Weißwein

15 g getrocknete Äpfel  
75 g Frühstücksspeck  
2 EL Honig  
20 g Butter  
Salz, schwarzer Pfeffer

4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

1. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebeln schälen und der Länge nach halbieren. Salbei waschen und 2 Stängel mit den Wacholderbeeren in eine große feuerfeste Form legen (ca. 30 x 30 cm) legen. Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander in die Form legen. Apfelsaft und Weißwein dazu gießen und salzen. Form fest mit Alufolie verschließen und 2 kleine Löcher hineinstecken (damit der Dampf entweichen kann und der Sud einkocht).
2. Zwiebeln im unteren Drittel des Backrohrs 30 Minuten garen. Danach die Folie abnehmen und die Zwiebeln umdrehen, sodass sie mit der Schnittfläche nach oben liegen. Ohne Abdeckung noch weitere 30 Minuten im Rohr garen.
3. Inzwischen die getrockneten Äpfel sehr klein würfeln. Salbeiblätter von den übrigen 2 Stängel zupfen. Speck in 2,5 cm lange Stücke schneiden. Kurz vor Garzeitende der Zwiebeln den Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rundum knusprig braten. Äpfel, Salbeiblätter, Honig und Butter dazugeben, salzen, pfeffern und kurz anbräunen.
4. Honig-Speck-Mischung auf den Zwiebeln verteilen und servieren.

Dazu passt kurz gebratenes Fleisch oder Fisch.

Quelle: frisch gekocht