

# Zwiebeln



Die Zwiebel ist ein vielseitiger Grenzfall zwischen Gewürz und Gemüse. Die wahrscheinlich aus Mittelasien stammende Knolle wird heute weltweit angebaut und ist im Sommer wie im Winter immer frisch erhältlich. Es gibt außerdem zahlreiche verschiedene Zwiebelsorten, wie die wohl am häufigsten verwendete Gemüsezwiebel, die Silberzwiebel, die Schalotte und die Lauch- oder Frühlingszwiebel, bei der Halme und Knollen genutzt werden können. Auch der Schnittlauch gehört der Zwiebelfamilie an.

Zwiebeln schmecken leicht scharf und etwas brennend, teilweise knackig süßlich und einen Hauch schwefelig. Während sie zu Süßspeisen gar nicht passen, kann man sie umso besser mit allen Arten salziger Gerichte kombinieren. Sie verfeinert Saucen, gibt Fleisch eine spezielle Note, passt gut in den Salat, zu gebratenem oder gegartem Gemüse, ... Je nach Gericht kann man anstelle der Gemüsezwiebel besser die lauchartig schmeckenderen Frühlingszwiebeln oder die feineren Schalotten verwenden.

Die Zwiebelknollen halten sich bei kühler, dunkler Lagerung eventuell wenige Monate. Eingelegte Zwiebeln sollte man nach Anbruch im Kühlschrank lagern.