



ZWIEBEL In der Küche und Heilkunst

Finde die markierten Wörter aus dem Text im Suchgitter! Sie sind senkrecht und waagrecht (auch gegen die Schreibrichtung) versteckt!

REZEPT für „ZWIEBELTEICH“

Rote Zwiebeln geschmort: 4 rote Zwiebeln mit Schale, gewaschen, Butter, **Olivenöl**, Salz und Pfeffer; Zwiebeln der Länge nach halbieren, sodass der Strunk auf beiden Hälften noch vorhanden ist. Danach auf der **Schnittfläche** mit restlichen Zutaten anbraten bis diese **goldbraun** sind. Umgedreht auf ein Blech setzen und im Ofen bei 170 Grad fertig schmoren. Einzelne Zwiebel-Segmente herauslösen. Das Mittelstück beiseitelegen und restliche Zwiebeln für die **Zwiebelcreme** verwenden. Schale weggeben. **Zwiebelcreme:** Zwiebeln geschmort, Butter, Creme Fraiche, etwas Zwiebelsud, Salz und Pfeffer; Alle Zutaten im **Thermomix** oder mit dem Stabmixer fein mixen. Anschließend noch heiß in die einzelnen Zwiebelsegmente füllen und eindrehen, sodass keine Zwiebelcreme mehr entweichen kann.

Forelle: 4 **Forellenfilets** frisch, entgrätet und Haut abgezogen, 4 EL braune Butter, flüssig, 4 **Ingwerscheiben**, Fleur de Sel, Pfeffer, Rosmarin und Thymian;

Forellenfilets auf ein Blech setzen, mit Butter bepinseln und mit restlichen Zutaten abschmecken. Forellenfilets mit Frischhaltefolie zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 65 Grad für 10 min. garen. Forellenfilets in einen tiefen Teller setzen, je eine gefüllte Zwiebel darauf setzen, mit **Schottenkäse** bestreuen, Schottencreme punktuell anrichten und mit Majoran ausgarnieren. Mit dem **Zwiebeltee** erst kurz vor dem Servieren oder am Tisch eingießen und sofort genießen.

D	E	M	E	R	C	L	E	B	E	I	W	Z	O	T
X	T	H	E	R	M	O	M	I	X	F	N	B	S	L
S	M	Q	K	L	Z	N	H	H	S	O	V	B	C	Q
C	I	F	T	Y	W	N	X	Q	G	R	X	N	H	B
H	E	I	F	Y	I	U	B	U	C	E	Q	U	O	D
N	Z	L	Ö	N	E	V	I	L	O	L	J	A	T	Z
I	W	B	X	R	B	N	X	Y	H	L	K	R	T	G
T	I	N	G	W	E	R	S	C	H	E	I	B	E	N
T	E	I	N	O	L	O	F	B	B	N	P	D	N	H
F	B	W	Q	F	T	J	R	A	V	F	V	L	K	L
L	E	J	P	D	E	N	C	C	P	I	P	O	Ä	E
Ä	L	I	L	P	I	K	N	N	H	L	Z	G	S	N
C	T	H	M	G	C	R	Q	Y	L	E	T	O	E	P
H	E	F	Y	O	H	W	M	T	O	T	X	Q	O	H
E	E	Z	W	R	L	X	S	I	V	S	Y	R	M	Q

