Spaghetti con crema di cipolle - Spaghetti mit Schmelzzwiebeln

Es ist zwar ein einfaches Pastarezept, doch die Zubereitung braucht viel Zeit. Dabei kann man es nicht einfach schmoren lassen, immer wieder muss gerührt und gewendet werden und wie bei einem Risotto muss Weisswein und Bouillon portionenenweise nachgegossen werden. Zuerst beim Schmoren der Zwiebeln und nacher beim Garen der Spaghetti, weil sie nicht in kochendem Wasser, sondern in der cremigen Zwiebelsauce langsam weichgegart werden und sich dabei mit deren Geschmack sättigen.

Das Rezept ist den die Spaghetti all'assassina nachempfunden, die auf gleiche Weise, jedoch in einer Tomatensauce, zubereitet werden.

Zutaten (pro Portion)

80g	Spaghettini
25g	Tafelbutter
150g	Zwiebeln
1dl	Weisswein
4-5dl	milde Gemüsebouillon
	Parmesan gerieben
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zwiebeln längs zur Schale halbieren und zu schmalen Scheiben schneiden. Butter in einer weiten Pfanne aufschäumen lassen, die Zwiebeln zugeben und 30 Minuten sanft dünsten. Dabei häufig wenden. Sie sollten nur leicht Farbe annehmen und keinesfalls anrösten.

Die Hälfte des Weissweins zugiessen und fast vollständig einkochen lassen (ca. 10 Minuten), den restlichen Wein zugiessen und wieder einkochen lassen.

Gemüsebouillon aufkochen und warmhalten.

Bouillon in die Pfanne giessen, bis die Zwiebeln gut bedeckt sind. Spaghetti in die Sauce legen, sobald sie weich werden ganz in die Pfanne schieben. Köcheln lassen, erst wenn die Bouillon fast ganz eingekocht ist, weitere Bouillon nachgiessen und wieder einkochen lassen, dies 4-5 mal wiederholen. Dadurch löst sich Stärke aus den Spaghetti und macht das Gericht schön sämig. Es dauert 40 bis 50 Minuten bis die Spaghettini gar sind. Am Schluss sollte noch wenig Flüssigkeit vorhanden sein.
Tipp: Wenn die Spaghetti bald gar sind, die Sauce probieren und je nach Salzigkeit nur Wasser statt Bouillon nachgiessen.

Spaghetti anrichten, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit Parmesan bestreuen.