

## Grill-Zwiebeln mit Pfeffer-Rosmarin Butter



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 8', 'yield' : '' });
```

Das Rezept für **Grill-Zwiebeln mit Pfeffer-Rosmarin Butter** sorgt bei Gästen in jedem Fall für ein „Ahhh“-Erlebnis.

Kartoffeln und typische Salatbeilagen waren gestern! Bringen Sie ein wenig Abwechslung in das Grillbuffet. Hierfür sind unsere aromatischen und lecker-würzigen Grill-Zwiebeln genau das Richtige.

**Einfach, preiswert, schmecken hervorragend.**

Durch die Alufolie werden die Zwiebeln gleichmäßig gegart und bleiben schön saftig. Außerdem bleibt die Pfeffer-Rosmarin Butter so schön geschlossen in der gegrillten Zwiebel und kann so prima ihr Aroma abgeben und entfalten.

Bei GekonntGekocht finden Sie zahlreiche weitere Rezepte für die Grillsaison: selbstgemachte Marinaden, Spareribs vom Grill, gefächerte marinierte Grill-Kartoffeln, südafrikanische

Lammfleisch-Spieße und vieles mehr.

## Zutaten

- 8 große Gemüsezwiebeln à 100 g Etwas zugeschnittene Alufolie
- 150 g weiche Butter
- 1 1 / 2 Tl frischer Rosmarin, gehackt
- 2 Tl eingelegter, grüner Pfeffer
- 2 El Soja Sauce
- Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln sorgfältig schälen, auch die erste, harte Schicht ablösen. 2 / 3 tief einschneiden und etwas auseinander drücken.

### Schritt2

Die Butter aufrühren, salzen, Soja Sauce, den gehackten Rosmarin und grünen Pfeffer unter heben. Je einen Teelöffel (15 g - 20 g) hinein geben und fest mit der Alufolie umschließen. Mit der mit der eingeschnittenen Seite nach oben direkt in die Glut oder auf dem Grillrost legen, 15 - 20 min garen, dann sollte sie sich weich anfühlen.

## Grillzwiebeln: Weitere Beilagen zum Grillen

Die Grillsaison ist eröffnet! Gemütlich im Garten, gesellig im Park - mit viel Fleisch oder viel Gemüse! Beim Grillen kommt jeder auf seine Kosten. Neben altbewährten Lieblingen vom Grill wird jedes Jahr auch gerne etwas Neues ausprobiert. Von selbstgemachten Marinaden bis hin zu tollen Dips und Saucen finden Sie bei GekonntGekocht diverse Rezepte, mit denen Sie Ihre Gäste kulinarisch überraschen. Selbstgemacht schmeckt meist doch am besten!

Wir haben einige **Rezepte als Anregung** für Sie ausgewählt, mit denen Sie Ihr **Grillbuffet** aufpeppen:

- Gegrillte Maiskolben mit Chili-Tomaten-Kräuterdipp - Die klassische Beilage des American Barbecue
- Antipasti-Salat mit scharfem Frischkäsedipp - herzhaft und italienisch-mediterran
- Hausgemachter Mango-Ketchup - fruchtiger Alleskönner ohne Tomaten, prima zu gegrilltem Geflügel und Fisch
- Vielseitiges Grillgewürz - schöne Gewürzmischung aus, Senf, Kräutern, Knoblauch, Paprika, Öl und Tabasco, passt zu nahezu allem
- Griechischer Couscous Salat - darf heute auf keinem Grillbuffet fehlen
- Leckere Bärlauch-Butter - eine tolle Abwechslung zur klassischen Kräuterbutter
- Kichererbsensalat auf Büffel Mozzarella - mediterran, bunt und sommerlich
- Aromatische Barbecue Sauce - herzhaft-fruchtig

Auf GekonntGekocht finden Sie auch einen tollen Beitrag über 4 Grillbeilagen, die in 60 Minuten

fertig sind für unter 10 Euro. Stöbern Sie durch unsere Kategorien und lassen Sie sich von den zahlreichen Rezepten für Dressings, Dips und Buttermischungen inspirieren.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Gemüsegerichte, Grillrezepte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** einfach und schnell, etwas für die grillsaison, grillbeilage

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)172
- KH (g)5,7
- Fett (g)16
- Eiweiß (g)1,6
- Ballast (g)1,7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grill-zwiebeln-rosmarinbutter/>