



☆☆☆☆☆

Usch von der Winden

Die Zwiebel

Fackelträger 2015 • 118 Seiten • 19,99 • 978-3-7716-4593-9

Zwiebeln ein ganzes, großformatiges Kochbuch zu widmen, mag zunächst überraschen. Zwar sind Zwiebeln ein überaus beliebtes Gemüse, aber sie werden doch eher wie Gewürze behandelt denn als eigenständiges Gemüse. In diesem Kochbuch werden sie deswegen als „stille Stars“ bezeichnet. Diese

stillen Stars gibt es in vielen verschiedenen Sorten, wovon die sogenannte Speisezwiebel (die anderen kann man ja auch verspeisen!) die bekannteste ist. Aber auch rote und weiße Zwiebeln, Schalotten, Gemüse- und Lauchzwiebeln, sowie Perlzwiebeln sind wohl überall gebräuchlich und erhältlich. Von Cevennen-Zwiebeln und *sweet onions* hatte ich immerhin schon gehört, aber Höri-Bülle und Laer-Zwiebeln waren mir gänzlich unbekannt, wobei ich die Höri-Bülle-Zwiebeln, die ausschließlich auf der Bodensee-Halbinsel Höri angebaut werden, besonders interessant finde. Allein der Name! Diese verschiedenen Zwiebeln werden ausführlich in ihren Eigenarten vorgestellt und natürlich wird die Zwiebel auch in ihren gesundheitlichen Aspekten – schließlich gilt sie auch als Heilmittel – gewürdigt.

Also ran an die Bollen! Die Rezepte werden in vier Kapitel aufgeteilt und präsentieren die Zwiebel als Solo-Künstler, mit Fisch, Fleisch und süß und herzhaft.

Es gibt Suppen – wie z.B. die (karibische) Bananen-Zwiebel-Suppe, Salate (Orangen-Zwiebel-Salat), Aufstriche (Zwiebel-Obatzda), Chutneys, Saucen. Den schwäbischen Zwiebelkuchen habe ich vermisst, wie auch den Elsässer Flammkuchen. Dafür gibt es aber einen köstlich aussehenden (und sicherlich auch schmeckenden) Zwiebelpfannkuchen mit Pflaumenmus und eine Zwiebel-Tomaten-Tarte. Am überraschendsten fand ich den Hefezopf mit süßer Zwiebelfüllung und Mohn. Viele Rezepte sind auf großformatigen Fotos abgebildet und machen Appetit. Mit dem Register bin ich nicht ganz zufrieden. Es wäre schön gewesen, einmal alle Suppen, alle Saucen, alle Salate zusammen aufgeführt zu sehen, so muss man alle Rezepte von Amsterdamer Zwiebeln (nein, keine Tulpenzwiebeln, sondern eingelegte Silberzwiebeln) bis Zwiebel-Zucchini-Muffins mit Garnelen durchsehen. Allzu mühsam ist das aber nicht und sollte kein Hinderungsgrund sein. Dass die Rezepte international, vielfältig, modern, leicht und interessant gewürzt sind, ist entscheidender.

Für den eigenen Gebrauch und auch als Geschenk für ambitionierte Hobbyköche ist dieses attraktive Kochbuch bestens geeignet und gerne empfohlen.