

Fussball WM & Zwiebel Confit

Zum Fussball gehört neben einem kühlen Bier sicher auch ein Burger. Auf so einen Burger gehört - als Geheimtipp von mir - Zwiebel Confit. Süsssaure Zwiebeln mit Balsamico eingekocht, eine Delikatesse im Brioche Bun.

Meine ersten fussballweltmeisterschaftlichen Erinnerungen gehen ins Jahr 1974 zurück. Ich blätterte regelmässig im Hochglanzmagazin 'Schweizer Illustrierte, Sie & Er'. 'SI, Sie & Er' war damals die Informationsquelle schlechthin. Dort stiess ich auf die Bilder der Endrundenteilnehmer in Deutschland. Natürlich gab es auch einen Wettbewerb und einer Intuition folgend rubbelte ich 'DEUTSCHLAND' mit Abreibebuchstaben in das Feld für das Lösungswort. Gewonnen habe ich nichts, doch Deutschland wurde Weltmeister.

Es war ein unglaubliches Turnier. Gespielt wurde damals in zwei Gruppenphasen. Dann wurde direkt der Final und der kleine Final gespielt.

Ich erinnere mich an das Gewitterspiel Deutschland gegen Polen. Ein Wolkenbruch flutete den Rasen des Frankfurter Waldstadion. Die Feuerwehr versuchte mit riesigen Pumpen den Rasen zu trocknen, Deutschland schlug Polen 1:0. Heute würde man so ein Spiel gar nicht mehr durchführen.

Dann der Final: die Hitzeschlacht im Olympiastadion in München. Nach anderhalb Minuten ging Holland durch Foulpenalty in Führung. Die Nerven flatterten. Spieler fielen mit Krämpfen aus. Am Schluss gewann Deutschland 2:1! Es waren die alten Helden dabei: Sepp Maier, Franz Beckenbauer, Gerd Müller und Helmut Schön - der Mann mit der Mütze - trainierte das Team.

Ich lebte in St. Peterzell, im Neckertal einem Seitental des Toggenburgs, nahe dem Säntis. Mit dieser Fussball WM im schwarzweiss TV schaute ich damals durch das Schlüsselloch in die grosse weite Welt.

Heute hat die WM für mich zwei Seiten. Es ist während dieser Zeit schwierig, das Restaurant mit Gästen zu füllen. Am vergangenen Freitag fragte ein Gast per Messenger: 'Chef, häsch TV für Fussball?' 'Nein, habe ich nicht!' Der nächste rief an und fragte: 'Kann man bei Euch ohne Fussballlärm essen!' 'Ja, man kann' und für diejenigen, die nicht abstinente geniessen wollen, es gibt WLAN umsonst im Rias! Sie können den Match auf Ihrem Smartphone anschauen. Heimlich, leise unter dem Tisch! So geht das!

Hopp Schwiiz!

Zwiebel Confit

für 1 Glas zu 500 Gramm

Zutaten

500 g	rote	Zwiebeln
4	Zweige	Thymian
50	g	Kochbutter
3	Prisen	Meersalz
50	g	Rohzucker
5	dl	Balsamico

Vorbereitung:

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
Thymianblätter von den Stielen zupfen

Zubereitung:

Kochbutter in einer Pfanne bis zum leicht braun werden erhitzen.
Hitze zurückdrehen, Zwiebeln und Thymianblätter ca. 20 Minuten dünsten.
In einem weiteren Kochtopf den Zucker karamellisieren und mit dem Essig ablöschen.
Die weichen Zwiebeln dazu geben und nochmals eine Viertelstunde köcheln lassen, bis die Masse geliert.
In ein Glas abfüllen und gut verschlossen, gekühlt aufbewahren.

Kann gekühlt und immer wieder gut verschlossen zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Als Zutat zu Burger. Kann aber auch als Brotaufstrich genossen werden.