





Rote Zwiebelmarmelade

 Leicht  1 std

Zutaten

Zutaten für ein Glas à 290 ml:

- 500 g rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 3 Stiele Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Stange Zimt
- 1 TL Salz
- 100 g brauner Rohrzucker
- 100 ml Aceto Balsamico
- 1 Messerspitze Pfeffer,
gemahlen

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin für einige Minuten glasig dünsten. Thymianblätter abzupfen, mit Lorbeerblättern, der Zimtstange, Salz und Zucker mit in die Pfanne geben und mitdünsten. Mit dem Aceto Balsamico ablöschen und alles für gute 45 Minuten offen auf kleiner Flamme köcheln lassen und immer wieder gut umrühren.

Schritt 02

Wenn die Zwiebelmarmelade dicklich eingekocht ist, die Zimtstange und die Lorbeerblätter entfernen. Die fertige Marmelade mit Pfeffer würzen und in ausgekochte Gläser abfüllen und direkt verschließen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür