

BLACK&LECKER

Rezept: Rotes Zwiebel Chutney

Zutaten:

1kg rote Zwiebeln
1 Esslöffel Olivenöl
200g brauner Zucker
100ml Rotwein
100ml Aceto Balsamico Rot
1 Lorbeerblatt
Meersalz nach Bedarf und Geschmack

Zubereitung:

Zwiebeln in feine Ringe schneiden und im Olivenöl andünsten. Zucker, Rotwein, Balsamico und das Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 15 Minuten einkochen lassen und mit Meersalz abschmecken. In Schraubgläser füllen und auf den Kopf stellen bis die Gläser komplett erkaltet sind.

Anmerkung:

Vielen herzlichen Dank an „Alexs Firefood“ für dieses tolle und leckere Rezept!

