Rotes Zwiebelchutney



Dauer: Mittel

Kategorie: Eingemachtes und Co. Jausenrezepte Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

500 G	rote Zwiebeln
80 ML	Balsamico
200 ML	Rotwein
1 TL	Thymian
	gemahlener Zimt und Kreuzkümmel
4 EL	Zucker
	Salz
	Öl

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und fein schneiden.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebel dazugeben und glasig anbraten, mit Balsamico und Rotwein ablöschen sowie die Gewürze und den Zucker beimengen.
3. Das Chutney für weitere 15 Minuten gut köcheln lassen.
4. Mit dem Pürierstab grob pürieren, mit Salz abschmecken und noch heiß in sterile Gläser abfüllen.

Das Chutney ist ein wunderbares Mitbringsel.