

© Salzburger Agrar	Marketing

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.