



Rote Zwiebelmarmelade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 6', 'yield' : " " });
```

Roter Zwiebeln Relish mit Balsamico und Gewürzen ist ausgesprochen vielfältig einsetzbar. Z. B. bei Vorspeisen, auf Crossini, als Tartebelag, Taleggio oder Ziegenkäse, zu Kurzgebratenem, bestens auch zu Wild oder kaltem Fleisch.

Wenn sie dem Ganzen einen gewissen Pfiff verleihen möchten, ist Zwiebelmarmelade genau das Richtige!

Zutaten

- 500 g rote Zwiebeln in halben Scheiben
- 150 g Zucker
- 2 El Honig
- 200 ml Aceto Balsamico
- Etwas Pflanzenöl 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 3 Piment Körner, 3 Stiele Thymian, gezupft, in einem Laschenteebeutel Salz 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 3 Piment Körner, 3 Stiele Thymian, gezupft, in einem Laschen Teebeutel Salz
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebelscheiben in etwas Pflanzenöl anschwitzen und zunächst den Zucker und darüber streuen. Kurz mit angehen lassen, den Honig dazu geben, salzen und pfeffern.

Schritt2

Mit dem Balsamico ablöschen, den Gewürzbeutel zufügen, ca. 50 min. leise einkochen lassen. Dabei das Rühren nicht vergessen, Gewürzbeutel wieder entfernen! In Twist off Gläsern im Kühlschrank lagern.

Rezeptart: Marmelade, Schnelle Rezepte, Vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-zwiebelmarmelade/>