

Eingelegte rote Zwiebeln in Portwein

Rote Zwiebeln eingelegt in Portwein, Orangensaft Rosmarin, Thymian, Wacholderbeeren.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g rote Zwiebeln
etwa ½ Chilischote
2 Zweige frischer Thymian
2 Zweige Rosmarin
6 zerdrückte Wacholderbeeren
70 g Zucker
etwa 1 ½ TL Salz
300 ml Portwein
250 ml frisch gepresster
Orangensaft oder Handelsware
5 EL Balsamico-Essig
5 EL Himbeeressig
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

1 Vorbereiten:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Chilischote putzen und in Ringe schneiden. **Hinweis:** Da die Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an. Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren in einen Kaffeefilter geben und mit Küchengarnt verschließen.

2 Zubereiten:

Zucker in einem großen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Zwiebeln und Gewürzsäckchen dazugeben und mit dem Zucker verrühren. Salz hinzufügen. Mit Portwein, Orangensaft und beiden Essigsorten ablöschen. Finesse Zitrone dazugeben und alles 20 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze köcheln. Gewürzsäckchen entfernen, Einmachhilfe unterrühren und abschmecken. Fruchtmasse sofort randvoll in vorbereitete Gläser mit Schraubdeckeln (Twist-off) geben und verschließen. Die Gläser umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die eingelegten Zwiebeln passen gut zu gebratenem Rinderfilet oder auch zu einer gemischten Käseplatte.
- Das eingekochte Gemüse kühl und dunkel aufbewahren (etwa 6 Monate).

