

Rote Zwiebel-"Marmelade"

Würziger Brotaufstrich zu Käse

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g rote Zwiebeln (vorbereitet gewogen)
etwa 6 Zweige frischer Thymian oder Majoran
4 EL Olivenöl
400 ml halbtrockener Weißwein
100 ml Balsamico-Essig
½ Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker (250 g)
etwa 1 TL Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Vorbereiten:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden oder in der Küchenmaschine grob raspeln. 600 g Zwiebeln abwiegen. Kräuter waschen und mit Küchengarn zu einem Sträußchen binden.

2 Zubereiten:

Olivenöl in einem großen Kochtopf erhitzen und Zwiebeln etwa 5 Min. glasig dünsten. Mit Weißwein und Balsamico ablöschen. Kräuterbund und Super Gelierzucker hinzufügen und gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und etwa 3 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Kräuter entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebelmasse sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Aufstrich schmeckt sehr gut zu würzigem Käse.

1 Portion = 25 g