


Zwiebelmarmelade

Das beste Rezept für eine schnell gekochte herzhaft-süße rote Zwiebel-Marmelade. Eine perfekte Beilage zu kurz gebratenem Fleisch oder Käse!

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten für die Zwiebel-Marmelade:

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 Gelierzucker Super 3:1 (250 g)
etwa 1 TL Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Wie koche ich rote Zwiebel-Marmelade?:

1 Gemüse vorbereiten:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in **sehr feine Streifen** schneiden oder in der Küchenmaschine grob raspeln. 600 g Zwiebeln abwiegen. Kräuter waschen und mit Küchengarn zu einem Sträußchen binden. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Zwiebel-Marmelade kochen:

Olivenöl in einem großen Kochtopf erhitzen und Zwiebeln etwa 5 Min. glasig dünsten. Mit Weißwein und Balsamico ablöschen. Kräuterbund und Gelierzucker hinzufügen und gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und etwa 10 Min. kochen, bis die Zwiebeln gar sind, dabei ab und zu umrühren. Kräuter entfernen. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

3 Zwiebel-Marmelade in Gläser füllen:

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebelmasse sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Zwiebel-Marmelade schmeckt sehr gut zu würzigem Käse.

