

Zwiebel-Chutney

Das Zwiebel-Chutney ist die ideale Beilage zu Grillfleisch und Wild. Das Rezept gelingt im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Rote Zwiebeln
2 EL	Olivenöl extra vergine
100 g	brauner Zucker
50 ml	Rotwein
100 ml	Aceto Balsamico rosso
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Lorbeerblätter
0.5 Stk.	Chilischoten
0.5 TL	Salz
0.25 TL	Pfeffer (gemahlen)
3 EL	Preiselbeermarmelade

Zubereitung

1. Für das **Zwiebel-Chutney** die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden, die Knoblauchzehe schälen.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel andünsten, den Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Jetzt mit Basamico Essig und Rotwein aufgießen, Knoblauch dazu pressen und die halbe Chilischoten und Lorbeerblätter zugeben.
3. Bei geringer Hitze etwa 10-12 Minuten einkochen lassen. Danach die Lorbeerblätter und Chilischote entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Preiselbeermarmelade einrühren.
4. Das Chutney heiß in sterile Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp

Das Zwiebel-Chutney schmeckt zu viele Wild- und Fleischgerichte. Dunkel und kühl gelagert ist das Chutney einige Wochen haltbar.