Zwiebelmarmelade

Dieses ausgefallene Rezept für Zwiebelmarmelade stammt aus Italien, wo es seit Generationen zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h

Zutaten

760 g	Zwiebel
2 EL	Honig
1 EL	Rohrzucker
160 ml	Portwein
70 ml	Balsamicoessig
1 TL	Schwarzkümmel
3 Zweige	Thymian
3 Stk.	Gewürznelken
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die Zwiebelmarmelade aus Honig, Portwein und Rohrzucker eine Marinade anrühren. Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und in die Marinade legen. Gut durchrühren und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Stunden durchziehen lassen.

2. Zwiebelmasse mit Schwarzkümmel, Thymianzweigen und Gewürznelken in einem Topf erhitzen. Salzen und mit Balsamico ablöschen. Aufkochen lassen und bei geringer Hitze köcheln lassen.

3. Wenn die Zwiebeln eingedickt sind, vom Herd nehmen und Gewürznelken und Thymianzweige daraus entfernen. Marmelade noch heiß in saubere Gläser füllen und diese sofort fest verschließen. Mit dem Deckel nach unten auskühlen lassen.

Tipp

Die Zwiebelmarmelade zu Käse reichen oder als Aufstrich für Crosinis servieren.