



Dauer: Mittel

Kategorie: Eingemachtes und Co. Jausenrezepte

Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

500 G rote Zwiebeln

80 ML Balsamico

200 ML Rotwein

1 TL Thymian

gemahlener Zimt und Kreuzkümmel

4 EL Zucker

Salz

Öl

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und fein schneiden.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebel dazugeben und glasig anbraten, mit Balsamico und Rotwein ablöschen sowie die Gewürze und den Zucker beimengen.
3. Das Chutney für weitere 15 Minuten gut köcheln lassen.
4. Mit dem Pürierstab grob pürieren, mit Salz abschmecken und noch heiß in sterile Gläser abfüllen.

Das Chutney ist ein wunderbares Mitbringsel.