

## Rote Zwiebelmarmelade



Stufe 2



Zubereitungszeit: 1 h



### Zutaten:

200 g Zwiebel(n), rot  
20 g Zucker  
100 ml Rotwein  
200 ml Portwein, rot  
nach Belieben Balsamico,  
dunkel  
nach Belieben Salz & Pfeffer  
nach Belieben Tabasco  
nach Belieben Ahornsirup  
nach Belieben Zimt



Rösle Teigschaber  
Silikon in schwarz



Küchenprofi Mini  
Kochtopf



Lurch Multireibe in  
steingrau



Kilner Clip Top  
Einmachglas  
Signature, rund



Kilner Clip Top  
Einmachglas



Herbaria Zimt,  
gemahlen



OXO Good Grips  
abgewinkelter  
Messbecher 0,25 l



Windmühlennesse  
r Gemüsemesser  
Klassiker in  
Rotbuche



WMF  
Marmeladentrichter

1

Zwiebeln schälen und mit der Reibe in feine halbe Ringe schneiden. Währenddessen Zucker mit etwas Wasser in einen Topf geben und erhitzen.

2

Wenn der Zucker beginnt braun zu werden, die Zwiebeln dazugeben und kurze Zeit anschwitzen.

3

Danach mit dem Rotwein auffüllen und diesen einreduzieren lassen bis er eine sirupartige Konsistenz hat. Ebenso mit dem Portwein verfahren.

4

Wenn nun eine Konsistenz erreicht ist, die etwas flüssiger als Honig ist, wird der Topf vom Herd genommen und die Marmelade wird mit Balsamico, Salz, Pfeffer, Tabasco, Ahornsirup und einer Prise Zimt abgeschmeckt.

5

Anschließend direkt zum Burger servieren oder in ein Einmachglas füllen.

Wenn Sie die Marmelade in ein Einmachglas füllen, dieses vorher auskochen. Nach dem Abfüllen gut verschließen und mindestens 10 Minuten auf den Kopf stellen, um ein Vakuum herzustellen.