

Rotes Zwiebelchutney



Stufe 2



Zubereitungszeit:



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



WMF Marmeladentrichter



Windmühlmesser
Gemüsemesser
Klassiker in Rotbuche



Kilner Clip Top
Einmachglas,
quadratisch



Herbaria Zimt, gemahlen



OXO Good Grips
abgewinkelter
Messbecher 0,25 l

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 das Chutney 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 das Zwiebelchutney in ein Einmachglas füllen, dieses vorher auskochen. Nach dem Abfüllen gut verschließen und mindestens 10 Minuten auf den Kopf stellen, um ein Vakuum herzustellen.