

Zwiebel - Chutney 1

Kategorien: Marmeladen, Einmachen

Zutaten für: 1 Portion

500	Gramm	Zwiebeln
100	Gramm	Butter
100	ml	Sherryessig
150	ml	Rotweinessig
40	ml	Grenadinesirup
75	Gramm	Puderzucker
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Zwiebeln in Ringe schneiden. Butter erhitzen, Zwiebeln 5 bis 7 Minuten darin andünsten. Essig und Sirup dazugießen, Puderzucker einrühren, aufkochen und 30 bis 35 Minuten fortkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chutney kochendheiß randvoll in Twist-off-Gläser füllen und diese sofort verschließen. Das Chutney ist einige Wochen im Kühlschrank haltbar. Als Beilage zu Kurzgebratenem servieren.