

Zwiebel - Marmelade

Kategorien: Marmelade, Eingelegtes, Pikant

Zutaten für: 1 Keine Angabe

120	Gramm	Butter
700	Gramm	Zwiebeln
8	Gramm	Salz
5	Gramm	Pfeffer
160	Gramm	Zucker
200	ml	Weinessig
200	ml	Rotwein
30	ml	Grenadine (Sirup aus Granatäpfeln)

Anleitung:

Die klein geschnittene Zwiebel wird mit Butter, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Topf gemischt. Auf kleinem Feuer 1 Stunde koecheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Essig, Wein und Grenadine begeben und nochmals 1 Stunde koecheln lassen. Passt zu jeder Art von Terrine.