

Zwiebeln - Eingelegte

Kategorien: Einmachen, Chutneys

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Kleine weisse Zwiebeln
15		Knoblauchzehen,
200	Gramm	Zucker
250	ml	Rotweinessig
700	ml	Rotwein, trocken
4	klein.	Rosmarinzweige
3		Lorbeerblaetter

Anleitung:

Zwiebeln und Knoblauch pellen. Den Zucker in einen Topf haufen und bei milder Hitze schmelzen und goldbraun werden lassen. Die Zwiebeln darin wenden und mit Rotwein und Essig abloeschen. Knoblauch, Rosmarinzweige und Lorbeerblaetter zugeben. Im geschlossenen Topf bei milder Hitze 30 Minuten kochen, dann abkuehlen lassen. Die Zwiebeln mit Sud in ein grosses Glasgefaess geben und 2 - 3 Tage darin ziehen lassen.

Anmerkung: Vorsicht mit dem Essig, lieber etwas reduzieren