

Zwiebeln in Honig

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Oel, Zwiebel

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kleine Zwiebeln
3	Essl.	Olivenoel
200	ml	Weisswein
1		Zitrone; den Saft
		Majoran
		Oregano
		Pfeffer
5	Essl.	Honig
2		Aepfel

Anleitung:

Zwiebeln schaelen und rundherum im Oel goldgelb anbraten. Anschliessend Weisswein dazugeben, wuerzen und einkochen lassen, bis fast die ganze Fluessigkeit verdampft ist. Honig und die geriebenen Aepfel dazugeben und noch einmal gut durchkochen. In Glaeser fuellen, auskuehlen lassen und abschliessend etwas Olivenoel daruebergiessen.

Die Schicht muss dick genug sein, um absoluten Luftabschluss zu garantieren!