

# Rotes Zwiebelchutney

Dauer: Mittel    Kategorie: Eingemachtes und Co. Jausenrezepte Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für:



## Zutaten

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 500 G  | rote Zwiebeln                   |
| 80 ML  | Balsamico                       |
| 200 ML | Rotwein                         |
| 1 TL   | Thymian                         |
|        | gemahlener Zimt und Kreuzkümmel |
| 4 EL   | Zucker                          |
|        | Salz                            |
|        | Öl                              |

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und fein schneiden.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebel dazugeben und glasig anbraten, mit Balsamico und Rotwein ablöschen sowie die Gewürze und den Zucker beimengen.
3. Das Chutney für weitere 15 Minuten gut köcheln lassen.
4. Mit dem Pürierstab grob pürieren, mit Salz abschmecken und noch heiß in sterile Gläser abfüllen.

Das Chutney ist ein wunderbares Mitbringsel.