

Rote Zwiebelmarmelade



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Hausgemachte Marmeladen kennt man normalerweise nur mit Früchten als Grundzutat. Die Italiener zeigen uns jedoch mit ihrer Marmellata di Cipolle die würzige Variante aus Zwiebeln. Zwiebelmarmelade klingt anfangs vielleicht etwas unüblich, wer allerdings zuvor ein aromatisches Zwiebel Chutney probiert hat, weiß genau, wie köstlich solch ein Aufstrich sein kann.

Zwiebeln besitzen im rohen Zustand zwar eine gewisse Schärfe, werden sie jedoch länger gekocht bzw. gebacken oder gegrillt, so entfalten sich die süßlichen Aromen. Die zarte Konfitüre eignet sich nicht nur als geschmacksintensiver Brotaufstrich, sondern auch als feiner Dip zu aromatischem Käse oder als köstliche Soße zu zartem Fleisch.

Zutaten

- 500 Gramm rote Zwiebeln, gewürfelt

- 150 Gramm Zucker
- 2 EL Honig
- 200 ml Aceto Balsamico
- 3 EL Olivenöl
- Piment (3 Stück)
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Stiele Thymian, abgezupft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Wer seine selbst gemachte Marmelade optimal konservieren möchte, sollte auf sterile Einmachgläser zurückgreifen. Die aromatische Zwiebelkonfitüre eignet sich auch hervorragend als kulinarisches Mitbringsel oder Geschenk zu Weihnachten.

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst Piment und Nelken in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und anschließend fein zerstoßen (im Mörser, falls vorhanden)

Schritt2

Die Zwiebeln in dem Olivenöl glasig anschwitzen, mit dem Zucker 2 - 3 min. glasieren. Dann den Honig dazu geben, weitere 2 min. mit angehen lassen. Mit Balsamico ablöschen und die Gewürze und Thymian dazu geben. 50 min. auf offener Flamme leise einkochen lassen, dabei hin und wieder rühren.

Schritt3

Mit frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken. In sterile Marmeladen-Gläser abfüllen und auskühlen lassen.

Rezeptart: Chutney, Dips, Sonstige Soßen, Soßen **Zutaten:**zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-zwiebelmarmelade-marmellata-di-cipolle/>