

Nachlese vom Mitarbeiterfest:

Das Rezept vom Zwiebelchutney!

1 kg rote Zwiebeln, halbiert, in Ringe geschnitten
3 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
200g brauner Zucker
120 ml Rotwein
150 ml Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer

Zwiebelringe in Öl 10 bis 15 Min. lang andünsten.
Zucker zugeben und die Zwiebeln karamellisieren lassen.

Lorbeer, Wein, Balsamico, sowie Salz und Pfeffer zugeben.

Auf kleiner Flamme sämig einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Balsamico abschmecken.