



# Chutney mit roten Zwiebeln

- 1 kg rote Zwiebeln\*
- 3 EL Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Zucker (braun)
- 100 ml Rotwein
- 170 ml Balsamico-Essig

\*im Hoflädeli erhältlich

Zuerst die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.

Zucker, Wein, Essig und Lorbeerblätter zufügen. Alles auf kleiner Flamme sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse heiss in die zwei Gläser füllen und gut verschliessen. Für 10 Minuten auf den Deckel stellen.

Das Rezept passt zu Geflügel- und Schweinefleisch und auch zu Käse.

Im Kühlschrank ist das Chutney einige Wochen haltbar.