Feurig-süßes Zwiebel Chutney

Zutaten

- 400 g rote Zwiebel
- 15 g frischer Ingwer
- 160 g brauner Zucker
- 1 TL Türkische Chiliflocken (Pul Biber)
- 2 TL Piment (gemahlen)
- ¼ TL Salz
- 70 ml Sherryessig
- 35 ml Rotwein



Zubereitung

- Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
- Den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Den Brauner Zucker in einer großen Pfanne karamellisieren lassen.
- Anschließend die Zwiebeln und den Ingwer dazugeben und in dem Karamell für 1 Minuten anbraten.
- Die karamellisierten Zwiebeln mit Pul Biber, Piment und Salz würzen.
- Mit Sherryessig und Rotwein ablöschen und für ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
- Das fertige Zwiebel Chutney in luftdichte Gläser füllen und an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren. Nach dem öffnen sollte man das Chutney im Kühlschrank aufbewahren und in 2 bis 3 Tagen verbrauchen.

Portionsgröße: Weck Gläser, a. 160 ml
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Kochzeit: 20–21 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©