Rezept

Balsamicozwiebeln

Ein Rezept von Balsamicozwiebeln, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg	kleine Zwiebeln oder Schalotten
1/4 Bund	Thymian
100 g	Zucker
300 g	trockener Weißwein (ersatzweise Wasser)
2 EL	Kapern (wer mag)
1	Bio-Orange
2	getrocknete Chilischoten
1/2 l	Aceto balsamico
1 EL	Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Twist-off-Gläser (je etwa 1/2 l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln oder Schalotten schälen und ganz lassen. Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn (ohne das Weiße darunter) abschneiden und in grobe Stücke teilen. Den Orangensaft auspressen. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Chilischoten im Mörser leicht andrücken.

2. Den Zucker in einem weiten Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Zwiebeln oder Schalotten einrühren und leicht bräunen. Balsamico, Orangensaft und den Wein angießen. Orangenschale, Thymian und Chili mit dem Salz dazugeben und alles zum Kochen bringen. Die Zwiebeln etwa 5 Minuten kochen lassen.

3. Zwiebeln oder Schalotten aus dem Sud heben und auf die gründlich gesäuberten Gläser verteilen. Sud nochmals aufkochen und eventuell die Kapern unterrühren. Den Sud über Zwiebeln oder Schalotten schöpfen und die Gläser gut verschließen. Vor dem Servieren an einem kühlen Ort noch mindestens 1 Woche ziehen lassen.