Rezept

Vegane Oliven-Zwiebel-Marmelade mit Cranberrys

Ein Rezept von Vegane Oliven-Zwiebel-Marmelade mit Cranberrys, am 27.04.2024

Zutaten

400 g	rote Zwiebeln
2 EL	neutrales Pflanzenöl
1 ½ EL	Zucker
1 EL	Aceto balsamico
2 EL	getrocknete Cranberries
2 Zweige	Rosmarin
200 ml	Rotwein
1 TL	Salz
100 g	grüne Oliven ohne Stein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (à 250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und nicht zu fein würfeln. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel mit dem Rosmarin darin in ca. 15 Min. bei schwacher bis mittlerer Hitze weich dünsten. Sie sollen dabei glasig, aber keinesfalls braun werden.

2. Den Rotwein, den Zucker, das Salz und den Essig dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. offen kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Inzwischen die Oliven und die Cranberrys hacken und zum Schluss unterrühren.

3. Die Oliven-Zwiebel-Marmelade zum Aufbewahren in heiß ausgespülte Gläser füllen und abkühlen lassen. Die Marmelade vor dem Servieren möglichst 24 Std. durchziehen lassen, damit sich die Aromen richtig verbinden. Sie hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.