Rezept

Zwiebelmarmelade

Ein Rezept von Zwiebelmarmelade, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	Zwiebeln
150 ml	Holunderblütensirup
3 EL	Olivenöl
350 ml	frisch gepresster Orangensaft
1/2 TL	getrockneter Oregano
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 750 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und würfeln. Mit Orangensaft offen bei kleiner Hitze in ca. 45 Min. weich garen. Sirup, Oregano und Öl einrühren. Mit Salz würzen und noch 2-3 Min. kochen lassen. Sofort in Schraubdeckelgläser füllen und die Gläser verschließen. Passt zur Käseplatte.