

Rezept

# Zwiebelmarmelade

Ein Rezept von Zwiebelmarmelade, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Zwiebeln	<b>350 ml</b> frisch gepresster Orangensaft
<b>150 ml</b> Holunderblütensirup	<b>1/2 TL</b> getrockneter Oregano
<b>3 EL</b> Olivenöl	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.