

## Rezept

# Rotwein-Honig-Zwiebeln

Ein Rezept von Rotwein-Honig-Zwiebeln, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1/2 l</b> trockener Rotwein	<b>200 g</b> Zucker
<b>500 g</b> rote Zwiebeln	<b>2</b> getrocknete Chilischoten
<b>8 Zweige</b> Thymian	<b>2</b> Salbeiblättchen
<b>1 EL</b> Honig	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 750 g Zwiebeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Den Rotwein mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen, bis die Flüssigkeit leicht dickflüssig wird.

---

2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Chilischoten fein zerkrümeln. Thymian und Salbei waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen bzw. abzupfen. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden.

---

3. Zwiebeln, Chili, Thymian und Salbei zum Rotwein geben und alles weitere 12-15 Min. kochen, bis die Mischung dickflüssig wird und kompakt aussieht. Den Honig untermischen und die Zwiebeln mit Salz abschmecken.

---

4. Die Mischung in 2 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und die Zwiebeln abkühlen lassen.