Rezept

Veganes Zwiebel-»Schmalz« mit Backpflaumen

Ein Rezept von Veganes Zwiebel-»Schmalz« mit Backpflaumen, am 05.05.2024

Zutaten

- **2** kleine Zwiebeln
- **4** Trockenpflaumen ohne Stein
- **50 ml** neutrales Pflanzenöl
- **100 g** geschmacksneutrales Kokosfett
- **½ TL** getrockneter Majoran

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (200 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Kokosfett in einem kleinen Topf schmelzen lassen und die Zwiebelwürfel darin ca. 15 Min. bei schwacher Hitze sanft anbraten, bis sie gerade eben hellbraun werden. Dabei die Zwiebeln immer wieder umrühren.

2. Inzwischen die Trockenpflaumen fein würfeln und mit Majoran und Öl unter die Zwiebel-Kokosfett-Mischung rühren. Alles ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann die Mischung in ein sauberes Glas füllen und vor dem Servieren im Kühlschrank in ca. 5 Std. vollständig fest werden lassen, dabei nach ca. 1 Std. noch einmal durchrühren. Das Zwiebel-»Schmalz« hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.