

## Rezept

# Zweierlei Zwiebelschmalz

Ein Rezept von Zweierlei Zwiebelschmalz, am 28.03.2025

## Zutaten

<b>400 g</b> Zwiebeln	<b>400 g</b> Kokosfett
<b>100 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>6 Zweige</b> Thymian
<b>50 g</b> in Öl eingelegte getrocknete Tomaten abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone	<b>50 g</b> gehackte Mandeln
<b>30 g</b> frischer Ingwer	<b>2 TL</b> Salz
<b>1 gestrichener TL</b> Chiliflocken	<b>100 g</b> getrocknete Aprikosen
	<b>1/2 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1315 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 200 g Kokosfett und 50 ml Öl erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln zugeben und garen. Inzwischen den Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen zugeben. Tomaten abtropfen lassen, fein hacken, mit Mandeln, Zitronenschale und 1 TL Salz zugeben und unter Rühren 10 Min. bei mittlerer Hitze garen.
2. Zwiebelfett vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. In vorgewärmte Gläser füllen, auskühlen und im Kühlschrank fest werden lassen.
3. 200 g Kokosfett und 50 ml Öl erhitzen und übrige Zwiebeln zugeben und garen. Inzwischen den Ingwer schälen und fein reiben. Aprikosen fein würfeln. Ingwer, Aprikosen, Chiliflocken, Kreuzkümmel und 1 gestrichenen TL Salz zugeben und unter Rühren 10 Min. bei mittlerer Hitze garen.
4. Zwiebelfett vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. In vorgewärmte Gläser füllen und auskühlen lassen. Im Kühlschrank fest werden lassen.