

Marmellata di cipolla rossa



Anzahl: 4 Gläschen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

250 g rote Zwiebeln
90 g Honig
100 ml Aceto balsamico
2 Tl Salz
1 Lorbeerblatt
20 g Sultaninen
etwas Olivenöl

1. Zubereitung in der Cooking Chef
2. Zubereitung im Topf auf dem Herd am Ende des Rezepts

Schritt 1

Die Zwiebeln schälen, halbieren und im Multi-Zerkleinerer mit Schneidscheibe Nr. 4 in dünne Streifen schnitzeln.

Schritt 2

Zwiebelstreifen mit etwas Olivenöl und allen weiteren Zutaten in die Rührschüssel geben, Spritzschutz aufsetzen, das Koch-Rühr-Element einsetzen. Temperatur 100°, 10 min bei Rührstufe 1.

Schritt 3

Temperatur auf 80° herunterschalten und 20 min bei Rührstufe 2 köcheln.

Schritt 4

Jetzt auf Rührstufe 3 schalten und 20 min weiter köcheln.

Gläschen mit Schraubverschluss zum Abfüllen der Marmelade vorbereiten: mit heissem Wasser ausspülen und umgedreht auf ein Küchenpapier stellen.

Schritt 5

Temperatur auf 100° stellen und noch 10-15 min köcheln, bis fast die ganze Flüssigkeit eingekocht ist.

Schritt 6

Maschine abschalten, Rührschüssel abheben und die Zwiebelmarmelade in kleine Gläschen abfüllen, diese gut verschliessen.

Schritt 7

Passt wunderbar zu Fleischgerichten (Rindfleisch oder Wild), genauso wie zu Hartkäse.

Schritt 8

2. Die Zubereitung im Topf auf dem Herd:

Olivenöl mit Honig erwärmen, die Zwiebelstreifen darin leicht anschwitzen, die restlichen Zutaten zufügen und erst mal unter Rühren aufkochen. Wärmequelle herunterschalten und weiter offen köcheln, dabei nicht vergessen, immer wieder umzurühren.

An der Zeit ändert sich nichts, es dürfen am Ende noch gut 2 El Flüssigkeit darin sein.