

Zwiebel-Chutney mit Petersilie

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



heimliche) Leidenschaft mit Zwiebeln zu verfestigen, probier dieses einfache Zwiebel-Chutney mit Petersilie aus, das du in Einmachgläsern länger haltbar machen kannst, als es wahrscheinlich nötig ist.

Nachdem ich dem Zwiebel-Chutney genug Zeit im Topf gegönnt habe, thronte die königliche Masse heute in der Mittagspause zwischen den Schichten eines Club Sandwich Deluxe - und ich hätte nicht gedacht, dass man das noch toppen kann. Also ran an die Gläser und Vorrat anlegen!

Zutaten für 4 Gläser

Für das Chutney

1 Esslöffel Olivenöl
2 rote Zwiebeln
1 Gemüsezwiebel
3 Schalotten
1 Jalapeño
70 g Zucker
2 Esslöffel Balsamico
3 Esslöffel Rotweinessig
60 g Petersilie
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Einmachgläser (à 100 ml)

Du liebst Zwiebeln und stehst dazu? Du weinst beim Zwiebelschneiden, und zwar vor Freude? Dann wirst du das kennen: Mit dem Duft von in Öl brutzelnden Zwiebeln kommen gleichzeitig die Ideen, was man alles damit aufpeppen könnte. Auf deinem Kartoffelpüree drapieren, bei der nächsten Grillparty die Steaks damit schmücken oder ein paar Brote damit belegen, um das pure Aroma der süßen Zwiebeln zu genießen. Um deine (wenn auch

- 1 -

Zwiebeln und Schalotten schälen und in halbe Ringe schneiden. Jalapeño waschen, entkernen und fein würfeln. Zusammen mit Olivenöl in einem Topf mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

- 2 -

Balsamico, Rotweinessig, Zucker und Lorbeerblatt hinzufügen und verrühren. Ohne Deckel ca. 60 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

- 3 -

Lorbeerblatt entfernen. Petersilie waschen, fein hacken und unter das Chutney rühren. Salzen und pfeffern.

- 4 -

Zwiebel-Chutney noch heiß in sterile Einmachgläser füllen und luftdicht verschließen.