

Zwiebelrelish



Zutaten für ein mittelgroßes Schälchen:

1 Gemüsezwiebel
2 geh EL brauner Zucker
100 ml Apfelessig
100 ml Wasser
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
2 Prisen Salz
Pfeffer aus der Mühle (optional)

1. Gemüsezwiebel schälen und fein würfeln.

2. In einem schweren Topf den Zucker einstreuen und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren.

3. Zwiebelwürfel einstreuen und einige Minuten mit einem Holzwender rühren, bis die Zwiebelwürfel etwas Farbe angenommen haben.

4. Mit Apfelessig und Wasser ablöschen. Lorbeerblatt und Nelke zufügen. Mit 2 Msp Salz und eventuell etwas Pfeffer würzen.

5. Alles sanft und geduldig einköcheln, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Lorbeerblatt und Nelke

wieder entfernen. Abkühlen lassen.

Hinweise:

Zwiebelrelish hält sich gut abgedeckt ein paar Tage im Kühlschrank.

Es passt gut z.B. zu Käsetörtchen, Camembert, dunklem Fleisch und zu Burgern.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Grundrezepte, Zwiebeln, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 03.04.2024