

ZWIEBEL CHUTNEY



Rezept für 7 Gläser a 240g

ZUTATEN

270g Rohrzucker

1000g Rote Zwiebeln - Ringe

50g Knoblauch

50g Rosmarin

20g Salz

10g Pfeffer

150g Bouillon

300g Roter Balsamico

ZUBEREITUNG

Zucker karamellisieren

Zum Zucker zugeben und dünsten.

Mit Bouillon ablöschen und weichkochen.

Zum Schluss Balsamico zugeben, aufkochen und heiss in Gläser abfüllen und verschliessen.

