



BALSAMICO-ZWIEBELN

Ergibt ca. 3 Einmachgläser à 3 dl

Zutaten:

1 kg Saucenzwiebeln
100 gr Rohrzucker
7 dl Balsamicoessig
etwas Thymianzweige
etwas Bratbutter zum Anbraten

ZUBEREITUNG:

Die Einmachgläser heiss ausspülen oder auskochen.
Die Zwiebeln schälen. In einer hohen Pfanne die Bratbutter erhitzen, die Zwiebeln beifügen und den Zucker darüberstreuen. Kurz anrösten und mit dem Balsamico ablöschen. Auf kleiner Stufe eine Stunde köcheln lassen. Danach die Zwiebeln mit der Flüssigkeit in die Gläser füllen, den Thymian hinein geben und gut verschliessen.
Kühl und dunkel einige Wochen haltbar.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Belinda K.

Eat, letters and deco

