

Hier und heute



Süß-pikante Zwiebelmarmelade mit Portwein

Angela von der Goltz macht eine süß-pikante Zwiebelmarmelade, die nicht nur als Brotaufstrich schmeckt, sondern auch zu Käse, Steak und Burger passt. Optisch und geschmacklich verfeinert sie die Marmelade mit Portwein.

Rezept

Süß-pikante Zwiebelmarmelade mit Portwein

Menge für circa 6-8 Gläser (à circa 120 ml)

Zutaten

- 500 g rote Zwiebeln
- 300 ml Portwein, rot
- 400 g Zucker
- 20 g Pektin
- Saft von 1-2 Zitronen
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren, vierteln, in schmale Ringe schneiden und in den Kochtopf geben. Portwein und den Saft einer Zitrone zugeben. Zucker gut mit dem Pektin mischen und mit dem Salz ebenfalls in den Topf geben. Die Masse unter ständigem Rühren bis zum Siedepunkt erhitzen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Sobald die Zwiebeln gar sind, mit Zitronensaft und Salz abschmecken, in vorbereitete, frisch gespülte Gläser füllen und sofort verschließen.