

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Rotes Zwiebel-Chutney

Zutaten: (Für 5 Gläser á 230 ml)

- 1,5 kg rote Zwiebeln, Olivenöl, je 350 ml Rotwein & Brantweinessig,
- 100 ml Balsamico dunkel, Pfeffer, Salz, 3 Lorbeerblätter,
- 250 g brauner Zucker, 5 TL Thymian

Zubereitung:

1. Zwiebeln abziehen, quer halbieren u. längs in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einen Topf geben u. die Zwiebeln darin bei mittl. Hitze unter Rühren ca. 15 Min. weich dünsten.



2. Mit Rotwein u. Essig ablöschen, alles kurz aufkochen. Lorbeer mit dem braunen Zucker hinzufügen u. umrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Abfüllgläser mit kochendem Wasser desinfizieren.



3. Thymian zum Zwiebel-Chutney geben, mit Salz u. Pfeffer würzen. Alles zusammen im offenen Topf etwa 40 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist u. das Chutney sämig u. glänzend ist. Das Zwiebel-Chutney in die Gläser füllen, fest verschließen u. auf den Verschluss stellen.



Tipp des Chaoten: Auch lecker zu Raclette!

