Zwiebel-Relish

... mit Portwein, ideal zum Winter-Grillen einer Bratwurst oder eines Steak´s

---

Zutaten:
50 gr. brauner Zucker (Rohrzucker)
150 ml Portwein
100 ml Balsamico
350 gr. Rote-Zwiebeln
1 TL Salz
2 TL Ingwer gerieben
½ TL Thymian
1 EL Olivenöl

Zubereitung:
Den Zucker im Topf schmelzen (karamellisieren) mit Portwein und Essig ablöschen. Zur hälfte einkochen.
Die Zwiebeln in Ringe schneiden und im Topf mit Ingwer, Thymian und Olivenöl dünsten. Mit der Portwein-Essig-Reduktion ablöschen und dicklich einkochen. Zum Schluss eventuell mit Crema di Balsamico und Salz abschmecken.

Tip:
In saubere Gläser wie Marmelade abfüllen. Kann auch geöffnet einige Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Historie:

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:zwiebel-relish

Last update: **25.03.2022 18:16**