

# Zwiebelmarmelade

**Für fünf Gläser a 200 ml brauchst du:**

3 EL Olivenöl

1 kg rote Zwiebeln

200 g brauner Zucker

250 ml "1112 Spätburgunder trocken"

250 ml dunkler Balsamicoessig

2 Beutel Agartine à 10 g

1 Msp. Zimt

1/2 TL Kreuzkümmel

Salz und Pfeffer

**Zubereitung der Zwiebelmarmelade:**

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die roten Zwiebeln für ca. 10 Minuten anbraten, bis sie gut angeschwitzt sind.
3. Nun den braunen Zucker dazugeben und die Zwiebeln karamellisieren lassen.
4. Die Agartine mit dem Spätburgunder und dem Balsamicoessig vermischen und glattrühren.
5. Jetzt die Zwiebeln damit ablöschen und mit den Gewürzen verfeinern.
6. Gerne kannst du hier deinen persönlichen Geschmack austesten und die Menge an Zimt und Kreuzkümmel variieren.
7. Die Marmelade nun für 60 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen , dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
8. Danach die Marmelade bis zur Oberkante des jeweiligen Glases in sterilisierte Gläser füllen, verschließen und zum Abkühlen auf den Kopf stellen.
9. Die Marmelade bitte kühl und dunkeln lagern und geöffnet zeitnah verbrauchen.
10. Die Zwiebelmarmelade passt gut zu rotem Fleisch oder schmeckt auch zum Käse fantastisch.
11. Guten Genuss wünscht dir Bettina von [diealltagsfeierin.de](http://diealltagsfeierin.de)