MEIN GENUSS



Zwiebel Chutney



It’s a match!

It´s a match! Unser Fischgewürz verfeinert nicht nur Fischspeisen sondern verleiht auch diesem Zwiebelchutney einzigartiges Aroma!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und kurz mit kaltem Wasser abspülen. Anschließend mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Dann die Schalotten in feine Würfel schneiden.
2. Die Knoblauchzehe schälen und mit einem Wiegemesser in feine Stücke hacken. In einen mittelgroßen Topf den Zucker geben. Den Inhalt unter ständigem Rühren erwärmen, damit der Zucker nicht anbrennt. Sobald der Zucker karamellisiert, die klein geschnittenen Zwiebeln und den gehackten Knoblauch in den Topf geben. Mit einem Kochlöffel alles miteinander verrühren.
3. Sobald die Zwiebeln eine glasige Konsistenz angenommen haben, die Masse mit dem bereitstehenden Rotwein ablöschen. Bei diesem Arbeitsschritt ist langsames, aber stetiges Umrühren wichtig.
4. Nun Salz, Pfeffer und das **Fischgewürz** dazugeben und alles zusammen ungefähr **30 Minuten** auf kleiner Hitze köcheln lassen. Abschließend das Zwiebel Chutney in kleine Schraubgläser füllen und mit den dazugehörigen Deckeln verschließen.
5. Zuletzt die Gläser umdrehen und diese auf dem Deckel stehend abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen schmeckt das Zwiebel Chutney wunderbar zu Gegrilltem, Sandwiches mit Käse oder einfach pur mit einer frischen Scheibe Baguette.

Zutaten

500 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Zucker
100 ml Rotwein, halbtrocken oder trocken
Salz
Pfeffer
Fischgewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.