



Selbstgemachtes.de

Zwiebelmarmelade

von Frank Holweck



Zubereitung:

700 g Zwiebeln	klein schneiden und mit
120 g Butter, 700 g Zwiebeln, 8 g Salz, 5 g Pfeffer aus der Mühle, 160 g Zucker	in einem Topf mischen und auf kleinem Feuer eine Stunde (ohne Deckel) köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind.
200 ml Weinessig, 200 ml Rotwein, 30 ml Grenadine	zugeben und nochmals eine Stunde köcheln lassen.

Info:

Passt zu allen Fleischgerichten.