

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Zwiebel-Chutney



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
2. Das Öl in einem grossen Topf oder in einer grossen Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten
3. Zucker, Wein, Weisswein und Lorbeerblatt zufügen, alles auf kleiner Hitze sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. Die Masse heiss in die Gläser abfüllen und gut verschliessen
5. 10 Minuten lang auf den Deckel stellen

Zutaten

1 kg	Zwiebeln, rot
3 EL	Olivenöl
2	Lorbeerblätter
200 g	Zucker, braun
100 ml	Rotwein
170 ml	Balsamico