



ROTES ZWIEBEL- CHUTNEY MIT FEIGE

VON: DEN LANDFRAUEN

ZUTATEN:

- 1 KG ROTE ZWIEBELN
- 2 ZWEIFE ROSMARIN
- 4 EL OLIVENÖL
- 2 EL PFEFFERKÖRNER
- 250 G GETROCKNETE FEIGEN
- 200G ROHRZUCKER
- 300 ML ROTER ACETO BALSAMICO
- 100 G WALNUSKERNE
- PRISE SALZ

ZUBEREITUNG

ZWIEBELN SCHÄLEN, VIERTELN UND IN STREIFEN SCHNEIDEN. ROSMARIN VOM ZWEIF ABZIEHEN UND FEIN HACKEN. OLIVENÖL IM TOPF ERHITZEN. ZWIEBELN, ROSMARIN UND SENFKÖRNER 5 MINUTEN UNTER GELEGENTLICHEM RÜHREN ANBRATEN. FEIGEN WÜRFELN UND DAZU GEBEN. ZUCKER HINZUFÜGEN UND SCHMELZEN LASSEN, 5 MINUTEN KAREMELLISIEREN. MIT BALSAMICO ABLÖSCHEN UND AUFKOCHEN. BEI MITTLERER HITZE EINKOCHEN, DABEI GELEGENTLICH UMRÜHREN. WALNÜSSE HACKEN UND UNTERRÜHREN. MIT SALZ ABSCHMECKEN.

DAS CHUTNEY SCHMECKT SUPER ZU GEGRILTEM FLEISCH.

