



# Zwiebelkonfitüre mit Rübensirup

Ergibt ca. 500 ml.

---

500 Gramm Gemüsezwiebeln

---

---

20 Gramm Butter

---

---

Pfeffer (frisch gemahlen).

---

---

150 Milliliter Balsamessig

---

---

250 Gramm Rübensirup

---

---

1 Prise Cumin  
(gemahlener Kreuzkümmel)

---

---

Piment

---

---

Zimt

---

abziehen, halbieren und in Würfel schneiden.

in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, würzen mit

dazugießen und zugedeckt etwa 30 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen.

dazugeben und unter Rühren 10-15 Minuten dickflüssig einkochen lassen.

Abschmecken! Wenn nicht süß genug, kann am Ende ruhig noch etwas Zucker mit rein.

Und für den Geschmack tue ich einen kleinen Schuß Sojasauce - ja! - mit rein und ein kleines Stückchen 70%ige Schokolade.

Die fertige Zwiebelkonfitüre in saubere und heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, sofort fest verschließen und bis zum Abkühlen auf den Kopf stellen.