



# Rote Zwiebelmarmelade



## Zutaten

- 1 kg rote Zwiebeln
  - 200 g Zucker
  - 200 g brauner Rohrzucker
  - 100 ml Weißwein
  - 100 ml Balsamico-Essig
  - 2 Lorbeerblätter
  - 1 Prise Zimtpulver
  - 1 Prise Nelkenpulver
- Die angegebene Menge ergibt  
4 Gläser à 250 ml.

## Zubereitung

----- 1 -----

Zwiebel halbieren und in dünne Halbringe schneiden, mit sämtlichen Zutaten gut vermischen. Zugedeckt an einem kühlen Ort mindestens 6 Stunden ziehen lassen, dabei öfter durchmischen.

----- 2 -----

Die Lorbeerblätter entfernen und die Zwiebeln unter gelegentlichem Rühren etwa 45 Min. köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert hat.



----- 3 -----

Die heiße Marmelade in Gläser füllen, verschließen und kurz auf den Kopf stellen.

