

## Rote Zwiebeln Chutney



### Zutaten für 4 Gläser à 170 ml

600 g rote Zwiebeln (geschält gewogen, in kleine Würfel geschnitten)  
2 EL Öl (Rapsöl)  
130 g brauner Zucker  
2 EL Orangensaft  
2 Lorbeerblätter  
½ TL Salz, 2 Prisen Pfeffer  
200 ml Weißweinessig

### Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten und bei kleiner Hitze etwas weich dünsten. Zucker und Orangensaft dazu geben, weitere 2 Minuten dünsten lassen. Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Essig dazugeben, 30 Min köcheln lassen.

Die Lorbeerblätter entnehmen, das Chutney in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Einkochen für längere Haltbarkeit: 30 Minuten bei 100 Grad

