Rote Zwiebelmarmelade von Tropea – Variationen

Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Rezept von Dagmar Möller/und zusammengeschrieben von Claudia Kraft

Zutaten:
2 Zwiebeln (700 g)
4 EL fruchtiges Olivenöl
120 ml Balsamico Essig (dunklen oder weißen – beide habe ihren Reiz)
130 g braunen Zucker
1 TL Salz
frischer Pfeffer (Dagmar verwendet eine Mischung aus sechs edlen Pfeffersorten: Langpfeffer, Urwaldpfeffer Tellicherry, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer weiß, Urwaldpfeffer grün und Piment)
1 Zimtstange
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
1 EL Soft-Cranberries
1 EL Sultaninen
Zubereitung:
Die Zwiebeln hobeln. Ich mache das mit Multizerkleiner/Foodprozessor. Die geschnittenen Zwiebel in

Olivenöl kurz anschwitzen und mit Balsamico ablöschen und auch den Zucker zufügen. Mit Salz und Pfeffersorten würzen. Lorbeer, Nelken und Zimtstange am besten in ein Gewürzsäcken geben und hinzufügen.
Bei kleiner Hitze und ohne Deckel 1 Stunden einkochen. Ich mache das in der Cooking Chef bei 100C und Kochfunktion Stufe 2. Kurz vor Ende kommen die Sultaninen und Cranberries dazu und mit kochen lassen. Noch heiß in Schraubgläser füllen. Sie meinte immer innerhalb 2 Monate aufbrauchen. Ich habe meine im Kühlschrank stehen und hält um vieles länger …..+6 Monate.
Die Marmelade schmeckt sehr gut zu Käse und gegrilltem Fleisch. Ich war überrascht wie gut sie mir schmeckt.
Ich esse sie inzwischen auch gerne zu Pulled Pork.
Die Farbe der Marmelade variiert immer da die Zwiebel einmal heller und einmal dunkler sind.

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

ergibt 1 Glas

Zutaten:
300 g rote Zwiebeln, geviertelt
40 g Gelierzucker
25 g Rohrzucker
1 Esslöffel Honig
90 g dunkler Balsamicoessig
10 g weisser Balsamicoessig
1 Blatt Lorbeerblatt
1/2 Teelöffel Salz
20 g Rosinen
15 g Olivenöl

Zubereitung:
Die roten Zwiebeln schälen und im Multi mit Messer schreddern, mit den Rosinen in den Topf geben, anschließend Olivenöl hinzufügen. 10min dünsten.
Alle anderen Zutaten zufügen und 45 min. 100Grad kochen (Kochrührelement). Das Lorbeerblatt entfernen. Alles in ein Marmeladenglas füllen.

Haltbar bis zu 6 Monaten im Kühlschrank.

Eine tolle Sammmlung mit weiteren Tropea-Rezepten findet ihr auf diesem Blog http://toepfle-und-deckele.de/cipolle-rossa-di-tropea