

Zwiebelmarmelade bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,4 kg Zwiebeln, 0,4 kg Gelierzucker, 100 ml Cassis.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebelwürfel mit Gelierzucker einkochen (wie bei normaler Marmelade) und nach Geschmack mit Cassis verfeinern.

Hervorragend geeignet als Dip zu Käseplatten.