

## Rote Zwiebelmarmelade

Zutaten	für 4 Personen
500 g	rote Zwiebeln
3	Pimentkörner
2	Nelken
3 Stiele	Thymian
Olivenöl	
1 großes	Lorbeerblatt
Salz	
150 g	Zucker
2 EL	Honig
200 ml	Aceto balsamico
Pfeffer	

### Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
- Piment und Nelken in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und im Mörser fein zerstoßen.
- Thymianblättchen abzupfen.
- Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
- Lorbeer, Nelken, Piment und Thymian, **1 EL Salz**, Zucker und Honig zugeben und kurz mitdünsten.
- Mit Essig ablöschen und offen 40 – 50 Minuten unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen.
- Mit Pfeffer würzen und abkühlen lassen.