

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Zwiebelkonfitüre

ZUTATEN

1 kg rote Zwiebeln
5 EL Olivenöl
200g brauner Zucker
4 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
200ml Aceto Balsamico
Thymian
1 EL Salz
Pfeffer gemahlen

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen und je nach Geschmack grob oder fein schneiden.

Zwiebeln in Olivenöl glasig rösten, bis sie etwas weich sind.

Thymian gezupft, Lorbeerblätter, Zimt, Salz und Zucker dazu geben und weiter dünsten.

Mit Aceto Balsamico ablöschen und ca. 30 – 45 Minuten leicht köcheln lassen.

Zimtstange und Lorbeerblätter entfernen.

Marmelade je nach Geschmack mit Pfeffer und/oder Zitronenabrieb würzen.

Hotel K99

Kasernenstraße 99 | D-78315 Radolfzell
Telefon +49 (0) 7732 978 88 99 | www.hotel-k99.de

Hotel Trezor

Forststraße 16 | D-78224 Singen
Telefon +49 (0) 7731 93 96 90 | www.hotel-trezor.de



WESTLICHER
BODENSEE

Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu