Zwiebelmarmelade à la TimeforNature

1 kg rote Zwiebeln würfeln und mit

2-3 Essl. Olivenöl glasig dünsten

Die Masse mit einer Flasche Rotwein ablöschen und

1-2 Essl. Zitronensaft dazu geben

Etwas Salz und Pfeffer sowie Nelken und Zimt nach Geschmack zur Masse geben.

Ein Päckchen Gelier-Fix 3:1 mit

350 gr. Zucker mischen und gut unterrühren.

Aufkochen lassen und drei Minuten kochen.

Gelierprobe und in die Gläser füllen.

**Viel Spass dabei !**