

Lilahagyma „lekvár”

Kb. 4 üveg (200 ml-es)



Könnyű



max. 60 perc


Az elkészítéshez:

600 g lilahagyma (előkészítve mérjük le)

6 ág friss kakukkfű vagy majoranna

4 ek. olívaolaj

400 ml fehérbor (félszáraz)

100 ml balsamecet

1/2 tasak Dr. Oetker Dzsemfix Szuper 3:1

1 teáskanál só

150 g cukor

ízlés szerint frissen őrölt feketebors

1 Előkészítés:

A hagymát meghámozzuk, elfelezzük, és vékony csíkokra vágjuk vagy konyhai robotgéppel durvára aprítjuk, majd kimérjük a 600 g hagymát. A fűszernövényeket megmossuk és konyhai cérnával kis csokorba kötjük.

2 Elkészítés:

Az olívaolajat egy nagy főzőedényben felforrósítjuk és a hagymát kb. 5 percig pároljuk benne. Ezután felöntjük a fehérborral és a balsamecettel. Hozzáadjuk a fűszercsokrot és a dzsemfixet és a cukrot, majd jól összekeverjük. Keverés közben fel-forraljuk és kb. 3 percig főzzük, közben néha megkeverjük. Eltávolítjuk a fűszernövényt, a hagymapépet sóval, borssal íze-sítjük. Az előkészített üvegeket peremig töltjük. Csavaros tetővel lezárjuk, majd az üveget rögtön megfordítjuk és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

A Mesterkonyha tippje

- A lekvár nagyon jól illik fűszeres sajtokhoz.