Blaubeer-Zwiebel-Speck Topping

Zutaten:
150 ml Blaubeer Saft
50 gr. getrocknete Balubeeren
60 gr. Speckwürfel
1 St. rote Zwiebel
2 El. Rohrzucker Salz und frisch gemahlenen Pfeffer zum abschmecken

DD Variante:

```
zum verfeinern und abrunden 2 El. Blaubeer Konfitüre zugeben und mit ein
kochen. Gibt auch eine bessere Konsistenz.
```

Zubereitung:
Kleine geräucherte Speckwürfel im Topf bei kleiner Hitze auslassen. Zwiebelstreifen zugeben und weiter glacieren, mit Rohrzucker bestäuben und den Zucker zerlaufen lassen. Getrocknete Blaubeeren zugeben anschwitzen, mit Blaubeersaft ablöschen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. ggf. mit Blaubeermarmelade oder. Konfitüre zugeben, noch einmal aufkochen und wie Marmelade in Gläser abfüllen

Anmerkung:
Ideal für einen Blue Berry Burger mit Blaubeerketchup und Steaks vom dunklem Fleisch.

Historie:
Jan. 2016 erster versuch für meinen Bruder

Grillen
Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:blaubeer-zwiebel-chutney

Last update: **25.03.2022 18:16**