

Orangen- Zwiebelchutney mit Safran

1 KG weiße Zwiebeln
200 g Thymianhonig
100 ml Weißweinessig
150 ml Orangensaft
4 EL Öl zum anbraten
1 TL Zucker
1 TL Safran
2 Orangen
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Safran mit Zucker zerreiben und mit 2 EL Wasser vermischen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben glasig andünsten. Thymianhonig, Weißweinessig und Orangensaft zugeben und aufkochen. Hitze reduzieren und das Safranwasser zugeben. Solange köcheln lassen bis es eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orangenfilets schneiden und mit dem Chutney anrichten.

Passt zu Hähnchenbrust, Ziegenkäse und Tofu.

Das Temperos Team wünscht guten Appetit.