

Hagymalekvár

Szerző: -ka-p-á-r-

2008. május 30.

Utolsó frissítés: 2009. június 21.

- 1 kg lilahagyma
- 0,5 dl olaj
- 3 ek barnacukor
- 1 dl vörösbort
- 1-2 ek balzsamecet
- 1 csipet só

A hagymalekvár sokak szemében kőzavarnak tűnhet, hiszen a hagyományos magyar konyha a hagymát és a lekvárt antagonisztikus ellentétként kezeli. Hogy ez mennyire nem helytálló, mi sem bizonyítja jobban, mint az alábbi recept, melynek elkészítését elsősorban szárazabb sátekhez (pl.: Ám, szarvas) ajánlom, de egyesek szerint szendvicsekben, illetve ínbzú sajtokhoz tálva is ellenállhatatlan.

Az olajon felolvasztjuk a barnacukrot, majd hozzáadva a jminusg vörösbort, sziruppá forraljuk. Ezután beleforgatjuk a felszeletelt lilahagymát, és addig pároljuk benne fedő alatt, míg az egészen össze nem fonnyad. Ekkor csipetnyi sóval és egy kanál balzsamecettel fészerezzük, majd fedő nélkül, gyakori keverés mellett elpárologtatjuk belőle a felesleges zmmennyiséget. Ha dzsem állagú a lekvárunk, már készen is vagyunk. (Akárcsak a gyámmal készült lekvárok, megfelelően kezelve ez is sokáig eltarthat.)