

Rezept

# Olivenkonfitüre

Ein Rezept von Olivenkonfitüre, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> fleischige grüne Oliven	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>1/2 TL</b> Fenchelsamen	<b>1/4 l</b> trockener Weißwein oder Wasser
<b>2 EL</b> Anisetta (Anislikör)	<b>250 g</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Gläser (je 250 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Die Oliven etwa 2 Std. in kaltem Wasser wässern, um ihnen etwas Salz zu entziehen. Dabei das Wasser gelegentlich wechseln.

---

2. Die Oliven abtropfen lassen und das Fruchtfleisch von den Steinen schneiden. Fein hacken. Die Zitronenschale fein abreiben, 1/2 Zitrone auspressen. Die Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen.

---

3. Das Olivenfleisch mit der Zitronenschale und dem -saft, dem Fenchel, dem Wein, der Anisetta und dem Zucker in einem Topf mischen und zum Kochen bringen.

---

4. Die Mischung bei mittlerer Hitze etwa 25 Min. kochen lassen. Dabei häufig rühren, damit nichts anbrennt. 1 TL auf einen kühlen Teller geben. Wird die Konfitüre in 1-2 Min. fest, ist sie fertig. Bleibt die Mischung flüssig, muss sie noch etwa länger gekocht werden. Die fertige Konfitüre in heiß ausgespülte Schraubverschlussgläser füllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.