Rezept

Olivenkonfitüre

Ein Rezept von Olivenkonfitüre, am 18.06.2025

Zutaten

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