

Rezept

Rotes Zwiebel-confit

Ein Rezept von Rotes Zwiebel-confit, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 500 g rote Zwiebeln | 4 Zweige Thymian |
| 1 Lorbeerblatt | 3 Wacholderbeeren |
| 1 EL Zucker | 2 kräftige Prisen Pfeffer |
| 1 Prise Salz | 2 EL Rotweinessig |
| 100 ml Olivenöl | 50 g Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser (zu je 200 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, längs achteln und quer in 1 cm breite Streifen schneiden, Thymian waschen. Alle Zutaten im Topf offen etwa 1 1/4 Stunden bei kleinster Hitze schmoren lassen, bis die Zwiebeln weich und vollgesogen sind. Heiß in saubere Schraubgläser füllen und sofort verschließen, 1 Tag ziehen lassen. Hält gekühlt 1 Woche. Zu Käse, Pastete, auf Pizza und Brot.