Rezept

Zwetschgenconfit mit Bacon

Ein Rezept von Zwetschgenconfit mit Bacon, am 09.06.2025

Zutaten

- **2 kg** Zwetschgen
- **400 g** dunkler Muscovadozucker (ersatzweise Rohrohrzucker)
- **1 TL** Salz
- **3** Zitronen
- **200 g** Frühstücksspeck in dünnen Scheiben
- **1 EL** Szechuan-Pfeffer (ersatzweise schwarzer Pfeffer)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal, 1 g F, 7 g KH

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Die Zitronen halbieren und auspressen. Den Saft mit den Zwetschgen und dem Muscovadozucker in einen Topf geben.

2. Die Zwetschgenmischung zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze offen unter Rühren 35-45 Min. musig einkochen.

3. Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, mit Küchenpapier entfetten. Den knusprigen Speck in 1,5 cm große Stücke schneiden oder brechen. Szechuan-Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann im Mörser grob zerstoßen.

4. Speck, Pfeffer und Salz zu den Zwetschgen geben und 3-4 Min. mitkochen. Das Confit mit Salz und Zitronensaft abschmecken und kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.