

## Rezept

# Zwiebelconfit

Ein Rezept von Zwiebelconfit, am 16.05.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> rote Zwiebeln	<b>1</b> Zacken Sternanis
<b>10</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1</b> Gewürznelke
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>100 ml</b> trockener Rotwein
<b>50 ml</b> Aceto Balsamico	<b>120 g</b> Gelierzucker (2:1)
<b>1 - 2 TL</b> Zitronensaft	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Anis, Pfeffer und Nelke im Mörser grob zerstoßen.

---

2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die vorbereitete Gewürzmischung mit dem Rotwein, dem Aceto balsamico und 70 ml Wasser zu den Zwiebeln geben und aufkochen lassen. Alles bei schwacher bis mittlerer Hitze zunächst zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen, dann offen noch 2 - 3 Min. weiterköcheln lassen.

---

3. Den Gelierzucker, 1 TL Zitronensaft und 1 Prise Salz hinzufügen und die Masse 2 - 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Gelierprobe machen. Dafür 1 TL Confitmasse auf einen kalten Teller geben. Geliert die Masse nicht innerhalb von 1 - 2 Min., noch etwas kochen lassen.

---

4. Das Confit mit Salz abschmecken, heiß in ein sauberes Twist-off-Glas füllen, verschließen und abkühlen lassen. Es wird in Frankreich klassisch zu Gänseleber serviert, passt aber auch perfekt zu jeglichem dunklen Fleisch, Aufschnitt und Käse und ist ein prima Belag für herzhaft Blätterteigküchlein (siehe Cleveres Dazu).