Rezept

Zwiebelconfit

Ein Rezept von Zwiebelconfit, am 29.06.2025

Zutaten

200 g	rote Zwiebeln
10	schwarze Pfefferkörner
2 EL	Olivenöl
50 ml	Aceto Balsamico
1 - 2 TL	Zitronensaft
1	Zacken Sternanis
1	Gewürznelke
100 ml	trockener Rotwein
120 g	Gelierzucker (2:1)
	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 herzhafte Blätterteigküchlein (siehe Cleveres Dazu).