

Eingekochtes Zwiebelconfit

ZUTATEN FÜR CA. 2 GLÄSER À 210 ML

100 g Sonnenblumen- oder Rapsöl
400 g rote Zwiebelwürfel oder -spalten
60 g Feinkristallzucker (wahlweise Roh- oder Gelbzucker)
100 ml Balsamico
30 g Honig
1/2 TL Salz
Pfeffer a. d. Mühle eventuell etwas Öl zum Abdecken

ZUBEREITUNG

- Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel bzw. -spalten darin kurz anschwitzen.
- Zucker einrühren und karamellisieren. Restliche Zutaten (außer Honig) dazugeben und 10–15 Minuten unter gelegentlichem Rühren einkochen. Honig zugeben.
- In vorbereitete Gläser füllen, eventuell mit Öl abdecken und verschließen.

Tipps

- Zusätzlich können Sie mit Thymian, Rosmarin, gemahlenem Ingwer, Chili, Prise Zimt, Piment, Kümmelkör, Dijon- oder englischem Senf würzen.
- Lassen Sie zur geschmacklichen Verfeinerung eventuell 100 g Apfelwürfel mitkochen.
- Das Confit passt sehr gut zu Käsegerichten, zu gegrilltem Fleisch und Würsten.

Zwetschken-Zwiebel-Confit

ZUTATEN FÜR 3 GLÄSER À 370 ML

500 g rote Zwiebeln, klein- würfelig geschnitten
700 g Zwetschken, in Streifen geschnitten
250 ml Rotweinessig
130 g Gelb-, Roh-, Braun-, Rohr- oder Feinkristallzucker
2 EL Sonnenblumen-, Raps-, Maiskeim- oder Olivenöl
1/2 TL Salz, auch Stein- oder Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
20–40 ml Balsamicoessig
Alkohol zum Verschließen

ZUBEREITUNG

- Öl in einem eher breiten Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen. Zwetschken, Zucker und Essig begeben und ca. 30–35 Minuten unter Rühren einkochen, bis die Früchte weich sind und die Flüssigkeit leicht eingedickt ist. Kurz vor Ende der Kochzeit Balsamicoessig einrühren und würzig abschmecken.
- Die Masse in vorbereitete Gläser füllen, mit Alkohol beträufeln, anzünden, verschließen und vor dem Öffnen ca. 2 Wochen reifen lassen.

Tipps

- Für ein besonders würziges Confit 1 TL gerösteten Sichuanpfeffer, fein gemahlen, untermengen.
- Zusätzlich mit Piment, Koriander, Zimt, Senfpulver oder -körnern oder Lebkuchengewürz aromatisieren.
- Das Confit zu kaltem Braten, Bratwürsten, Grillgerichten, Fondue oder würzigem Käse reichen.

