

Berliner Speisemeisterei

Jetzt geht`s ans Eingemachte...

1. Die Zwiebeln schälen und längs in Streifen schneiden.
2. In einem breiten Gefäß Zucker karamellisieren und die Butter darin schmelzen lassen.
3. Die Zwiebelstreifen zugeben und anschwitzen.
4. Mit 1/3 des Rotwein`s ablöschen.
5. Einen Stück alten Stoff nehmen und die Gewürze (ca. 6 Pimentkörner, 3 bis 4 Lorbeerblätter, 20 Pfefferkörner) damit „verpacken“ und zu den Zwiebeln geben.
6. Bei mäßiger Hitze den Rotwein nach und nach einkochen und entsprechend den Rotwein immer wieder aufgießen.
7. Ist der gesamte Rotwein eingekocht, die Zwiebel noch einmal mit dem Salz und Pfeffer nachschmecken.
8. Wie oben beschrieben einwecken.
9. Fertig.

Zum Anrichten das Confit einfach in einem Topf erhitzen und entsprechend weiter verarbeiten.

PS: Es ist auch möglich, zur Weihnachtszeit das ganze mit Hilfe von Zimtstangen zu kochen.

Rote Zwiebelconfit

Quelle: Eigene Kreation oder woher?
Benötigte Zeit: 0,25 h Verarbeitung
+ 0,75 h Garzeit

Zutaten:

- * 500 g Rote Zwiebel
- * 20 g Butter
- * 3 TL Zucker
- * 1 l Rotwein
- * Lorbeer, Piment, Pfefferkörner,
- * Salz, Pfeffer

