

Zwiebelconfit

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

40 g Butter
50 g Zucker (ev. Puderzucker)
200 g Zwiebeln
½ dl Weissweinessig
2 dl Weisswein
2 TL Honig
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Den Zucker in der Butter goldgelb caramelisieren, die Zwiebeln zufügen und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel goldgelb werden lassen. Mit Essig ablöschen und vollständig einkochen, Weisswein, Honig sowie wenig Salz zufügen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Anschliessend weitere 30 Minuten ohne Deckel und ebenfalls bei kleiner Hitze zu Confiture kochen. Am Schluss mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Kühl aber nicht kalt stellen.

Das Confit auf flachen Tellern anrichten und mit etwas Geflügeljus napieren. Die restlichen Zutaten (z.B. pochierte Eier) in die Mitte legen.