



Zwiebel-Confit zum Verschenken

Zutaten

- 450 g Zwiebeln
- 200 g Orangen
- 250 g Äpfel
- 60 g Sultaninen
- 1 Slightly heaped teaspoon Thymian
- 150 ml Wasser
- 50 ml Vermouth
- 2 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 100 g brauner Zucker
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- 20 g Orangenmarmelade
- etwas Piment, gemahlen
- 1 TL Salz

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Von der Orange die Schale mit einem Messer abschneiden, dabei die weiße Haut entfernen und Spalten aus den Trennhäuten schneiden. Den Saft dabei auffangen. Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
2. Sultaninen in einem Sieb mit heißem Wasser abspülen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
3. Vorbereitete Zutaten in einen Topf geben. Wasser, Vermouth sowie Maggi Rinder Brühe und Zucker zugeben und erhitzen. In ca. 15 Min. sämig einkochen, dann mit Aceto Balsamico, Orangenmarmelade, Piment und Salz abschmecken. Noch heiß in die sterilisierten Gläser füllen, verschließen, auf den Deckel stellen und auskühlen lassen. Nach Belieben als Geschenk verpacken (siehe Foto). Das Zwiebel-Confit schmeckt zu gebackenem Käse und gebratenen Steaks genauso wie zu Entenbrust, Putenbrust oder Wild.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	68 kcal
Fett	0 Gramm
Protein	1 Gramm

🕒 38 Minuten

⊕ 16 Portionen