



Balsamico - Zwiebel - Confit

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Zu kurz gebratenem Fleisch, Ziegenkäse oder auf knusprigem Brot

Zutaten

- 500 g rote Zwiebeln in dünnen, halben Scheiben
- 4 Thymianzweige, gezupft
- 4 EL Butter
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL brauner Vollrohrzucker
- 50 ml Aceto Balsamico

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker in einer Stielpfanne hellbraun karamellisieren und mit dem Essig ablöschen.

Schritt2

Kurz etwas zusammen kochen lassen und die Butter dazu geben. Dann folgen die Zwiebelscheiben und der Thymian, weitere 15 - 20 min. bei kleiner Hitze schmoren, bis der Balsamico verkocht ist.

Schritt3

Je langsamer die Zwiebeln schmoren, desto besser schmecken sie.

Schritt4

In sterile verschließbare Gläser füllen, (Vorher kurz in kochendes Wasser geben) hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Rezeptart: Sonstige Soßen, Soßen **Tags:** balsamico, zwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/balsamico-zwiebel-confit/>