

Rote-Zwiebel-Confiture mit Cassis

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " " });
```

Als Dip, zu kaltem Fleisch, warmen Wild -, oder Geflügelgerichten, Carpaccio, Ziegenkäse oder einfach nur zu knusprigem Brot.

Zutaten

- Ca. 600 g rote Zwiebeln in groben, Würfeln
- 50 g Butter oder auch Olivenöl
- 2 El Honig
- ½ l trockener Rotwein
- 1/8 l Cassis
- 3 El Apfelessig
- 3 El Balsamico
- 1 Tl frischer, gehackter Thymian
- Etwas Zitronenabrieb
- Jeweils 1 Msp. Zimt, Nelkenpfeffer, etwas gemahlener Pfeffer nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln in der Butter oder auch Olivenöl zunächst 3 - 4 min. anschwitzen, dann den Honig dazu geben.

Schritt3

Weitere 2 min. leicht karamellisieren, die Gewürze zu fügen.

Schritt4

Mit dem Rotwein, Cassis und Apfelessig aufgießen. Ca. 45 min, bei mäßiger Hitze, unter oftmaligem Rühren, einkochen, reduzieren lassen.(Bis die Flüssigkeit nahezu eingekocht ist)

Schritt5

Durch die zerkochten Zwiebeln wird die Confitüre sämig, kurz halten, in Schraubgläsern abfüllen. Hält sich im Kühlschrank über Wochen, kann sowohl warm wie kalt serviert werden,

Rezeptart: Dips **Tags:** einfach, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-zwiebel-confituere-mit-cassis/>