Zwiebelconfit

franz.: confire = einlegen, einkochen, etwas wird in Fett gekocht, gegart und dadurch haltbar gemacht.

200 ml Olivenöl und 30 g Butter in einer Pfanne erwärmen. Einige rote Zwiebeln in halbe Ringe geschnitten darin dünsten bis sie weich und leicht braun sind. 300 g Rosinen zugeben und das Ganze mit 125 ml rotem Balsamico ablöschen. 200 g Rohrzucker zufügen und etwa 30 min köcheln bis eine gute Confit-Konsistenz entsteht.