

Zwiebelkonfit

Für 4-6 Personen



rechts: Zwiebelkonfit

25 g Zucker
1 EL Butter
200 g violette Zwiebel
200 ml Bienenhof Pausch Honigwein Cuvée N°1 mild-süß
1 Schuss Bienenhof Pausch Edelkastanienhonig-Essig
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Zimtblüte, Nelke

Zucker in einem Topf mit dickem Boden goldbraun karamellisieren lassen.
Butter und Zwiebel zugeben. Mit Honigwein und Edelkastanienhonig-Essig ablöschen und
ca. 20 Minuten kochen lassen.

Mit Meersalz, Pfeffer, Zimtblüte und Nelke abschmecken.

Tipp: Das Zwiebelkonfit kann als Beilage zu Fleisch serviert werden.

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Kochkünstlerin Zara Valenti, München entwickelt

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen,
Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) oder im Online-Shop
www.bienenhof-pausch.de erhältlich.

Bild: Bienenhof Pausch