

---

---

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Ist gut geeignet für Truthahn, Wild, Schweinebraten und Rouladen.

Habe mit ein wenig Reisling abgelöscht. Bringt Säure mit. Alternativ: Zitronensaft.

Das Verhältnis von Datteln zu Zwiebeln könnte ruhig höher sein.

**Zutaten:** 400 g Zwiebeln,  
1 EL Öl,  
150 ml Portwein oder Traubensaft,  
75 g Datteln,  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

**Rezept:** Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten anschmoren. Nach etwa 8 Minuten die Hälfte von dem Portwein dazugießen und verkochen lassen.

Die Datteln entsteinen, in Streifen schneiden und unter die weich geschmorten Zwiebeln mischen. Das Konfit mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 10 Minuten schmoren. Dabei nach und nach den restlichen Portwein dazugießen.