

APERITIF

BLÄTTERTEIG-GEBÄCK MIT ZWIEBEL-CONFIT

Rezept (für ca. 30 Stück)



Zutatenliste

Gemüse und Obst

1 kg Zwiebeln
1 Bund Thymian

Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

4 EL Sonnenblumenöl
2 EL Aceto Balsamico

Backzutaten

2 EL Rohrzucker

Gewürze

Salz
Pfeffer

Tiefkühl-Ware

6 Scheiben Blätterteig (450 g)

Wein und Spirituosen

300 ml Portwein

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Ausstechformen (z.B. Ravioliausstecher)
Einmachglas (0,5 l)

HINWEISE

DAS ZWIEBEL-CONFIT KANN VORGEKOCHT WERDEN

Ich koche das Confit schon ein paar Tage vor der Dinner Einladung ein. Es hält sich in einem kochendheiß-ausgespülten Weckglas mindestens 14 Tage. Die hier angegebene Menge ist viel größer als die, die Du für das Gebäck wirklich brauchst. Aber für mich lohnt es sich nicht, das Confit in kleiner Menge herzustellen, da ich es in der Winterzeit immer wieder gerne zum Aperitif reiche und daher öfter verwende. Wenn Ihr dies nicht möchtet, könnt Ihr die Mengenangaben einfach halbieren.

DAS BLÄTTERTEIG-GEBÄCK SOLLTE WARM SERVIERT WERDEN

Am besten schmeckt das Blätterteig-Gebäck, wenn es noch warm ist. Daher solltet Ihr es 30 Minuten vor Eintreffen der Gäste in den Ofen schieben. Nach 15 Minuten Backzeit, kann das Gebäck dann noch etwas abkühlen und Ihr könnt es auf einem Brett oder Servierteller anrichten.

GEMÜTLICHKEIT À LA FRANÇAISE

www.dinnerstories.de

Zubereitungszeit Zwiebel-Confit: 30 min

Kochzeit Zwiebel-Confit: 1,5 h

Zubereitungszeit Blätterteig-Gebäck: 30 min

Backzeit Blätterteig-Gebäck: 15 min

Zutaten Zubereitung

1. Zwiebel-Confit zubereiten

- 1 kg Zwiebeln** schälen und in sehr feine Ringe (geviertelt) schneiden.
- 4 EL Sonnenblumenöl** in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln bei niedriger Hitze andünsten, den Topf mit einem Deckel verschließen und die Zwiebel solange weiterdünsten, bis sie weich sind (ca. 30 Minuten).
Darauf achten, dass die Hitze nicht zu hoch ist und die Zwiebeln nicht braun werden. Immer wieder umrühren.
- 300 ml Portwein** angießen,
- 2 EL Rohrzucker** und
- 2 EL Aceto Balsamico** zugeben und anschließend mit jeweils
- 1/2 TL Salz und Pfeffer** würzen.
- Die Zwiebeln im geschlossenen Topf eine weitere Stunde köcheln lassen, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist. Aber aufpassen, dass nicht zuwenig Flüssigkeit im Topf ist, damit nichts anbrennt. Ggf. noch etwas Portwein nachgießen. Sollte zuviel Flüssigkeit nach Beendigung der Kochzeit im Topf sein, den Deckel abnehmen und noch etwas weiterköcheln.
Ihr könnt das Zwiebel-Confit sofort weiterverarbeiten oder in heiß ausgespülte Weckgläser geben, abkühlen lassen und anschließend bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

2. Blätterteig-Gebäck zubereiten

- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 6 Scheiben Blätterteig (450 g)** auf zwei Backblechen mit Backpapier ausbreiten und ca. 10 Minuten auftauen lassen.
(Tiefkühl-Ware)
- Das Blätterteig-Gebäck mit kleinen Förmchen ausstechen. Auf jedem Teil etwas Zwiebel-Confit verteilen und anschließend von
- 1 Bund Thymian** kleine Zweige abschneiden und diese darauf legen.
Das Gebäck im Ofen 15 Minuten backen bis der Teig goldbraun ist. Anschließend aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Anrichten

Das Gebäck auf ein schönes Holzbrett oder eine Anrichteplatte legen und servieren.

DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zum Aperitif in diesem Menü servierst Du am besten einen **Champagner** oder anderen **guten französischen Schaumwein (z.B. Crémant)**.