**Feigen – Schalotten Confit**

Zutaten:

2 Stk Feigen

500g Schalotten

100g brauner Rohrzucker

50g Butter

Portwein

Rotwein

Aceto Balsamico Essig

Zubereitung:

Die Schalottenwürfel in die schon zerlaufene Butter geben und mit dem Zucker bestreuen.

Das ganze kur schwitzen lassen bis der Zucker sich aufgelöst hat Feigenfruchtfleisch zugeben, und mit einem Spritzer Essig und dem Portwein ablöschen. Nach und nach den Rotwein dazu gießen so das die Schalotten immer schön bedeckt sind.

Einkochen lassen bis zur gewünschten Konsistenz und bis die Schalotten gar sind.