

# Rezept Feigenconfiture

## Zutaten:

6 reife Feigen  
2 EL brauner oder weißer Zucker  
0,1 l roten Traubensaft  
0,25 l Apfelsaft  
ein paar Spritzer Zitronensaft

## Zubereitung:

Für die Feigen den Zucker im Topf ein ganz wenig karamellisieren lassen.

Mit Portwein, Traubensaft ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

Die geschälten, gewürfelten Feigen zugeben, diese leicht verkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Zitronensaft abschmecken und eventuell nachwürzen.

Beilage zu

Widgerichten, Geflügelgerichten

*zurück zu den Weihnachtsrezepten*