

Aprikosen - Süßsauer

Kategorien: Konserve, Einlegen, Früchte, Aprikose

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Aprikosen
333	ml	Weinessig
500	Gramm	Zucker
2	Stangen	Zimt
6		Nelken
1	Teel.	Ingwer

Anleitung:

Die Früchte kurz blanchieren und die Haut abziehen. Dann halbieren und entsteinen. Essig mit Zucker und Gewürzen 5 min lang kochen. Die Früchte hineingeben, 2 min weiterkochen und über Nacht ziehen lassen.

Die Früchte am nächsten Tag herausnehmen und in Gläser schichten. Den Sud 10 min kochen, die Gewürze entfernen, über die Aprikosen gießen und die Gläser verschließen.

Ein deftiger Schweinebraten ist sich nicht zu fein für diese Beilage, und die Bratensauce lässt sich mit etwas Aprikosensud herrlich verfeinern.