

Berliner - Pflaumen

Kategorien: Konserve, Einlegen, Süßsauer, Pflaume

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Zwetschgen (Pflaumen)
1/2	Ltr.	Weisswein
200	ml	Leichter Rotwein
100	ml	Essigessenz
2		Zitronen; Saft und Schale
1		Ingwerknolle
6		Nelken
750	Gramm	Zucker

Anleitung:

Die Pflaumen werden gewaschen, abgetrocknet und jede mehrmals mit einem Holzspiesschen eingestochen. In Steinguttoepfe fuellen. Alle restlichen Zutaten in einen grossen Topf geben und aufkochen, danach 1 min weiterkoecheln lassen, umruehren und ueber die Fruechte giessen.

Den Topf verschliessen und 24 Std. kuehl stellen. Danach die Marinade abgiessen, wieder aufkochen und ueber die Pflaumen giessen. Diesen Vorgang noch zweimal, jeweils nach 24 Std wiederholen.

Dann sind sie endlich fertig, die Berliner Pflaumen, die ich so gerne zu einer Pilzpfanne gebe oder zu Sauerbraten.

Ganz stilecht und Berlinerisch sind sie aber erst im Linseneintopf - wat!