

## Kirschen - Hausherren

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Kirsche

Zutaten für: 4 Portionen

2	kg	Kirschen, frisch
5 1/2		Zimtstangen
6		Nelken
1/2	Ltr.	Weinessig
2		Zitronenschalen, abgerieben
500	Gramm	Puderzucker

### Anleitung:

Hausherren-Kirschen bereitete man schon im Mittelalter zu. Nur mit dem Unterschied, dass man zu der Zeit noch Honig statt Zucker nahm. Denn der Zucker war knapp und zu teuer. Hausherren-Kirschen sind wie eh und je eine beliebte Beilage zu kalten Fleischgerichten. So werden sie zubereitet:

Kirschen in kaltem Wasser waschen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Entstielen und entsteinen. Zimtstangen zerbrechen. Abwechselnd Kirschen, Zimtstueckchen und Nelken in ein entsprechend grosses Glas schichten. Weinessig mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Puderzucker in einen Topf erhitzen. Kirschen bis zum Glasrand damit begiessen. Deckel drauflegen, fest verschliessen.

Mindestens 3-4 Tage kalt stellen, damit sich das Aroma voll entwickeln kann.