

Kirschen in Essig

Kategorien: Konserve, Einlegen, Süß-Sauer, Kirsche

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kirschen
500	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Weinessig
2	Essl.	Senfkoerner

Anleitung:

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entstielen. Ueber einer Schuessel entsteinen, die den Kirschsafft auffaengt. Anschliessend Zucker und Essig mit dem Saft verruehren, 10 Minuten aufkochen und erkalten lassen. 1 EL der Senfkoerner im Moerser zerstoessen und zusammen mit den ganzen Koernern und den Kirschen in Glaeser fuellen.

Den Sud daruebergiessen und die Glaeser verschliessen.

Diese Essigkirschen passen ebenso gut in einen Italienischen Salat, wie zu Wild oder Schweinefleisch.