

Melone in Weisswein

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Alkohol, Wein, Melone

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Melone
1 1/2	Ltr.	Weisswein
1	kg	Zucker
3	Teel.	Nelken
3		Zimtstangen
1		Zitronenschale

Anleitung:

Eine nicht zu reife Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch wuerfeln. Ueber Nacht in einem Topf mit dem Wein ziehen lassen. Am naechsten Tag den Wein abseihen und mit Zucker und den restlichen Zutaten aufkochen.

Die Melonenstuecke in Glaeser fuellen und mit dem Sud bedecken. Verschliessen und kuehl lagern. Weisswein-Melone ist eine Nascherei fuer schwuele Sommerabende und sollte immer gut gekuehlt serviert werden.