

## Nüsse - Grüne - Eingelegte - Süß-Sauer

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Walnuss

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Gruene Walnuesse
150	ml	Wasser
400	ml	Obstessig
1,1	kg	Zucker
5		Zimtstangen
1		Vanillestange; der Laenge Nach halbiert
6	Streifen	Zitronenschale Duenn abgeschaelt
1	Essl.	Gewuerznelken

### Anleitung:

Die weichen Nuesse 8- bis 10mal bis in die Mitte einstechen. Die schoenen, fleckenlosen Fruechte in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Bei mittlerer Hitze aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Nuesse abschuetten und mit kaltem Wasser gut abbrausen.

Den Zucker leicht karamelisieren, mit Essig und Wasser abloeschen und alles aufkochen, bis sich der Zucker aufgeloeset hat. Die uebrigen Zutaten dazugeben. Die Nuesse in ein Gefaess schichten und die heisse Essigmarinade daruebergiessen. Mit einem Teller beschweren.

Nach 2 Tagen den Sud abgiessen und aufkochen. Die Nuesse hineingeben und darin 45 Minuten leise ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle herausheben und in die Glaeser verteilen. Die Fluessigkeit noch 20 Minuten kraeftig einkochen, heiss ueber die Nuesse verteilen und die Glaeser gut verschliessen.

Die suess-sauren Nuesse passen zu Enten-, Gaense- und Wildgerichten, aber auch zu gekochtem Gefluegel- oder Rindfleisch.

Die eingelegte gruene Nuesse sollten fruehestens nach einem halben Jahr verwendet werden. Nuesse, die zu Wildgerichten serviert werden, sollten sogar mindestens 15 Monate im Glas durchziehen koennen!