

Pfirsich - Pickles 1

Kategorien: Eingemachtes, Küche, Pickles

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Pfirsiche blanchiert, entsteint, in Scheiben
450	Gramm	Weissweinessig
6		Getrocknete Chilischoten
1	Teel.	Gewuerznelken
1	Teel.	Pickles-Gewuerz
1	Stück	Zimt, 10 cm
750	Gramm	Rohzucker, braun

Anleitung:

Essig mit allen uebrigen Zutaten - ausser Pfirsichscheiben - Vermischen, bei kleinster Hitze ruehren, bis sich der Zucker Aufgeloest hat, dann aufkochen und 15 Minuten koecheln lassen. Pfirsichscheiben zugeben, waehrend zwei weiteren Minuten koecheln Lassen. Pfirsichscheiben herausnehmen und in heiss gespuelten Einmachglaeser tun. Essigsud waehrend 10 Minuten kochen lassen, um es einzudicken. Dann Ueber die Pfirsichscheiben giessen und die Glaeser sofort Verschliessen. Vor dem Gebrauch drei Wochen ruhen lassen.