

## Pfirsich - Pickles 2

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Pfirsich, Pickles

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Reife, feste Pfirsiche
80	ml	Essig
400	Gramm	Gelierzucker
8		Pimentkoerner
1	Teel.	Gewuerznelken
1		Zimtstange
100	Gramm	Kandierter Ingwer

### Anleitung:

Die Pfirsiche ueberbruehen, enthaeuten und entsteinen. In fingerdicke Die Pfirsiche ueberbruehen, enthaeuten und entsteinen. In fingerdicke Stuecke schneiden und in 1/2 Ltr. Wasser kurz aufkochen. Mit einem Schaumloeffel herausnehmen und kalt abschrecken.

Gelierzucker und Essig in den Sud geben, die Gewuerze (bis auf die Nelken) in ein Leinensaeckchen binden und dazugeben und diesen um ein Drittel einkochen lassen. Pfirsich und kleingeschnittene Ingwerstueckchen dazugeben und weitere 10 min erhitzen, aber nicht mehr kochen. Das Gewuerzsaeckchen entfernen, die Nelken dazugeben und alles in Glaeser fuellen.

Eine pikante Zutat zu Kalbsmedaillons, Wild oder Schweinefleisch.