

Pfirsiche - Marinierte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pfirsich, Früchte

Zutaten für: 2 X 3/4l Gläser

1	kg	Pfirsiche
1/2	Ltr.	Trockener Weisswein
1/4	Ltr.	Weissweinessig
500	Gramm	Brauner Zucker
1	Stange	Zimt
1	Essl.	Piment
1	Pack.	Muskatbluete
1	Teel.	Koriander
2	Teel.	Salz
1		Lorbeerblatt
2	Stiele	Dill
1	klein.	Chilischote getrocknet

Anleitung:

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, dann mit eiskaltem Wasser abschrecken. Danach haeuten, halbieren und entsteinen. In Weisswein und Essig halbweich anduensten. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Weinsud mit Zucker aufkochen. Die uebrigen Gewuerze dazugeben. 20 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Pfirsichhaelften und Dillstiele zugeben und bei schwacher Hitze etwa 4 Minuten duensten.

Die Fruechte herausnehmen. Den Sud durchseihen und zu Sirup einkochen. Pfirsiche, Dill und Chilischote in Glaeser schichten und mit dem Sirup voellig bedecken. Glaeser verschliessen und trocken aufbewahren.

Hält gut drei Monate.