

Pfirsiche Süß - Sauer - Eingelegte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pfirsich, Pflaume

Zutaten für: 1 Rezept

3 1/2	kg	Pfirsiche
60	Gramm	Nelken
60	Gramm	Stangenzimt
2		Vanillestangen; der Laenge Nach halbiert
15	Gramm	Frische Ingwerwurzel
2	kg	Rohzucker
1	Ltr.	Obstessig

Anleitung:

Den Flaum der Pfirsiche gruendlich abreiben. Mit einer Nadel die Haut ein paarmal einstechen. Die Gewuerze in ein Tuch einbinden.

Zucker und Essig mit dem Gewuerzbeutel 10 Minuten kochen. Den heissen Sirup ueber die Fruechte giessen und zugedeckt 12 Stunden stehenlassen.

Danach den Gewuerzbeutel entfernen, den Sirup aufkochen, nach 10 Minuten die Pfirsichen hinzufuegen und kochen, bis sie knapp gar sind. Die Fruechte mit dem Sirup sorgfaeltig in Sterilisierglaeser einfuellen und sofort verschliessen. In einem kochenden Wasserbad waehrend 15 Minuten sterilisieren.

Tip: auch Aprikosen und Pflaumen lassen sich auf diese Weise konservieren. Suess-sauer eingelegte Fruechte sind im Winter eine herrliche Abwechslung zu Wild, Ente und Schweinebraten.