

Rote Pfirschen mit Branntwein Einzumachen

Kategorien: Aufbau, Früchte, Pfirsich, Einmachen, Alkohol

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|---------------------------|
| 1 | kg | Pfirschen (Pfirsich) |
| 500 | Gramm | Zucker |
| | | Franzoesischen Branntwein |

Anleitung:

Dieses Rezept stammt aus einem sehr alten Kochbuch, in dem teilweise sehr alte Gewichte erwaeht werden. Sollte jemand diese Rezepte nachkochen wollen, kann ich ihm nur ungefaehre Hilfen anbieten. Aus einer frueher geposteten Info konnte ich entnehmen, dass 1 MASS = 1,07-1,2l; 1 LOT = ca. 15-17g; 1 SCHOPPEN = vermutlich 1/2l (bei Wein 0,2l) enthalten. Ganz allgemein meine ich bei der Mehrzahl der Rezepte festgestellt zu haben, dass es auf ein wenig mehr oder weniger meist nicht ankommt.

Um wenigstens einen Teil der "Originalitaet" der Rezepte zu erhalten, behalte ich die Schreibweise des Textes bei.

Nimm zu 2 Pfund Pfirschen 1 Pfund Zucker. Lege die Pfirschen in ein irdenes Geschirr, giesse kochendes Wasser darueber, und ziehe die Haut davon ab. Thue den Zucker in eine messingene Pfanne mit einem Schoppen Wasser. Waehrend dem Kochen schaeume den Zucker wohl ab, lege die Pfirschen hinein, und lass sie einige Wall aufkochen; nimm dann die Pfirschen mit einem Schaumloeffel heraus, lege sie in ein porzellanenes Geschirr, und lass den Zucker kochen bis er einen Faden zieht. Giesse ihn dann ueber die Pfirschen und lass diese 4 bis 5 Tage stehen. Nach Verfluss dessen ziehe den Saft wieder ab, lass ihn wieder dick kochen, giesse ihn wieder ueber die Pfirschen, und lass diese 2 bis 3 Tage stehen. Ziehe den Saft wieder ab, lass ihn wieder dick kochen, bis er einen Faden zieht; alsdann stelle die Pfanne vom Feuer, und lass den Saft ein wenig erkalten. Nimm so viel franzoesischen branntwein als Saft, schuette ihn darunter, und giesse ihn ueber die Pfirschen. Man muss sie einige Tage nach einander rueteln.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de