

## Schlehen - Pikante

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Schlehe

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Schlehen
750	Gramm	Zucker
200	ml	Wasser
600	ml	Apfelessig
2		Zimtstangen
6		Gewuerznelken
3	Essl.	Senfkoerner

### Anleitung:

Die entstielteten Schlehen mit kaltem Wasser abbrausen. Auf Kuechenkrepp trocknen und auf einem grossen Backblech ueber Nacht einfrieren, damit sie den stark herben Geschmack verlieren.

Den Zucker in einem passenden Topf karamelisieren. Mit Essig und Wasser abloeschen und kochen, bis sich der Zucker aufgeloeset hat. Die Gewuerze sowie die noch gefrorenen Schlehen dazugeben. Kurz vor das Kochen bringen.

Sofort in vorgewaermte Glaeser fuellen und verschliessen.

Die Schlehen sollten erst nach etwa 2 Monaten verzehrt werden.

Vor der Weiterverwertung den Sirup von den Fruechten trennen, zur Haelfte einkochen und wieder zu den Schlehen geben.

Pikante Schlehen eignen sich als Beilage zu Wild, Wildgefluegel und Ente.