

Schlehen - Süß-Saure

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Schlehe

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Schlehen
300	Gramm	Zucker
500	ml	Apfelessig
200	ml	Wasser
250	Gramm	Bienenhonig
1		Zimtstange
5		Nelken

Anleitung:

Die Früchte entstielen, waschen und trocknen und ueber Nacht in den Tiefkuehler legen.

Den Zucker in einer Pfanne leicht karamelisieren. Mit Wasser abloeschen und mit Essig auffuellen. Leicht kochen lassen, bis sich der Zucker aufgeloest hat. Nun Honig, Zimt und Nelken beigeben und alles aufkochen.

Die gefrorenen Schlehen dazugeben, langsam aufkochen und zugedeckt abkuehlen lassen.

Am naechsten Tag die Beeren in Glaeser einfuellen. Den Sud erhitzen und 10 Minuten koecheln lassen. Heiss ueber die Früchte giessen und die Glaeser sofort verschliessen.

Süß-Saure Schlehen schmecken ausgezeichnet zu Wildgerichten und Sauerbraten.