

Senf - Früchte (Variante 3)

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Kirschen
250	Gramm	Reineclauden
250	Gramm	Weintrauben Gross und etwas unreif
300	Gramm	Kleine, noch feste Birnen
300	Gramm	Aprikosen
1		Frische Ingwerwurzel
500	Gramm	Zucker
3/4	Ltr.	Weinessig
1/2	Ltr.	Trockener Weisswein Kraeftige Sorte
2		Zimtstangen
1	Teel.	Gewuerznelken
1		Vanillestange; nach Belieben Das Doppelte
5	Essl.	Senfpulver

Anleitung:

Kirschen, Reineclauden und Trauben in kaltem Wasser waschen und danach mit einem frischen Tuch gut trockenreiben.

Die Kirschen und Reineclauden danach entstielen und entsteinen. Die Trauben von ihren Stielen loesen.

Die gewaschenen Birnen und Aprikosen ebenfalls abtropfen lassen oder trockenreiben. Die Birnen schaelen, der Laenge nach halbieren und Kerngehaeuse sowie Blueten und Stengelansaetze entfernen. Die halbierten Aprikosen entsteinen.

Die frische Ingwerwurzel schaelen, abspuelen und in kleine Stifte zerschneiden.

Den Zucker zusammen mit dem Essig, dem Wein und den Gewuerzen - mit Ausnahme des Senfpulvers - in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald sich der Zucker in der kochenden Fluessigkeit geloest hat, die vorbereiteten Fruechte darin nacheinander garen:

Die Birnen und Aprikosen zusammen mit den Ingwerstueckchen hineingeben und nach 10 Minuten die Kirsche und Reineclauden hinzufuegen.

5 Minuten spaeter die Trauben einlegen und alles bei milder Hitze ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und abkuehlen lassen. Danach zugedeckt etwa 24 Stunden durchziehen lassen.

Die Zimtstangen und die Vanilleschote entfernen, die Fruechte auf einem Sieb abtropfen lassen und die Fluessigkeit dabei auffangen. Diesen Sud aufkochen und unter Ruehren 10 - 15 Minuten zu einem Sirup einkochen.

Alle vorbereiteten Fruechte in einmachfertige Glaeser verteilen, die Kochfluessigkeit vom Herd nehmen und das Senfpulver hineinruehren. Danach ueber die Fruechte giessen, abkuehlen lassen und die Glaeser sorgfaeltig verschliessen.

Senffruechte sollten mindestens 3 Monate ruhen. Erst dann haben sie

ich wuensche Ihnen stets gutes Gelingen "

www.Heizmanns-Rezepte.de

Senf - Früchte (Variante 3)

(Fortsetzung)

ihr volles Aroma.