

Senf - Pfirsiche

Kategorien: Konserve, Einlegen, Süß-sauer, Pfirsich

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Reife, feste Pfirsiche
1/2	Ltr.	Weinessig
175	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Pimentkoerner
2	Essl.	Senfkoerner
1		Zimtstange

Anleitung:

Pfirsiche gut abreiben und in ein Glas oder einen Steinguttopf schichten. Die Gewuerze in ein Leinensaeckchen binden und zusammen mit dem Essig und dem Zucker solange einkochen, bis der Zucker sich geloest hat.

Heiss ueber die Fruechte giessen, das Saeckchen dazugeben und die Glaeser an einem kuehlen, dunklen Platz eine Woche stehen lassen. Dann den Sirup in einen Topf giessen und bei mittlerer Hitze 12 min einkochen. Das Saeckchen entfernen und die Fluessigkeit wieder ueber die Fruechte giessen. Die Glaeser verschliessen.

Richten Sie einmal einen Rostbraten damit an.