

Trauben in Essig

Kategorien: Konserve, Einlegen, Süß-Sauer, Weintraube

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Blaue Weintrauben
1/4	Ltr.	Weisser Essig
1/4	Ltr.	Weisswein
500	Gramm	Zucker
1	Prise	Macis (Muskatbluete)
1		Nelke

Anleitung:

Die Trauben waschen, entstielen, jede mit einer Nadel einstechen und in eine Schuessel geben. Essig, Wein, Zucker und Gewuerze aufkochen und wieder erkalten lassen. Ueber die Trauben geben, mit einem Teller beschweren und ueber Nacht ziehen lassen.

Am naechsten Tag die Fruechte abseihen und in Glaeser fuellen. Den Sirup 10 min einkochen und daruebergiessen, verschliessen und kuehl stellen. Zu Hasenbraten ist das eine delikate Beilage.