

Walnüsse - Süß-Saure

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Walnuss

Zutaten für: 1 Rezept

50		Gruene Walnuesse
375	ml	Essig
125	ml	Wasser
1	kg	Zucker
1/4		Zimtstange
1		Ungespritzte Zitrone Schale
50		Gewuerznelken

Anleitung:

Die weichen Nuesse einige Male mit einer Nadel einstechen und portionsweise 5 Minuten in Wasser kochen. Abtropfen lassen.

Essig, Wasser, Zucker, Zimt und Zitronenschale dicklich einkochen. Die Nuesse mit je einer Nelke spicken und in einen Steinguttopf legen und mit dem warmen Sud uebergiessen. Zugedeckt 2 Tage stehen lassen.

Nuesse im Sud weichkochen, in Glaeser fuellen und verschliessen. Kuehl aufbewahren. Die Nuesse schmecken nach 1 Jahr am besten.

Zu: Enten-, Gaense- und Wildgerichten, aber auch zu gekochtem Gefluegel- oder Rindfleisch.