

Zwetschgen - Süß - Sauere 1

Kategorien: Einmachen, Pflaume

Zutaten für: 1 Rezept

1 kg Feste Zwetschgen

SIRUP

250 ml Rotweinessig

250 ml Rotwein

500 Gramm Zucker

GEWUERZE

2 Gewuerznelken

1/2 Lorbeerblatt

2 klein. Zimtstangen

Koriandersamen

1 Stück Frische Ingwerwurzel

-- geschaelt, in Scheiben

Anleitung:

(*) Ein Rezept reicht fuer 2 Einmachglaeser a 1/2 Liter.

Die Zutaten fuer den Sirup aufkochen, erkalten lassen.

Inzwischen die schoene, unverletzte Fruechte gut waschen, abtropfen lassen, mit einer Stecknadel mehrmals einstechen, Fruechte in die sauberen Glaeser fuellen. Sirup ueber die Zwetschgen giessen, ein Tag stehen lassen.

Am 2. Tag den Sirup abgiessen, aufkochen. Erkaltet ueber die Fruechte giessen.

Am 3. Tag die Fruechte portionenweise im Sirup sorgfaeltig koecheln lassen, bis die Haeute kleine Risse bekommen. Pfanne sofort vom Feuer nehmen. Die Fruechte ohne Sirup in die vorgewaermte Glaeser fuellen und im Wasserbad warm halten.

Die Fluessigkeit zu Sirupdicke einkochen. Den in den Glaeser entstandenen Saft zum Sirup geben, die Glaeser mit dem siedenden Sirup und den Gewuerzen auffuellen und sofort mit den vorgewaermten Verschlussen schliessen.

Kuehl und dunkel aufbewahren und bis zur naechsten Zwetschgensaison aufbrauchen.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de