

Kirschen süß-sauer bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 ml Apfelwein, 200 ml Rotweinessig, 1 Ingwerwurzel, 5-7 Gewürznelken, 1 kl. Zimtstange, 300 gr Zucker, 1-2 kg entsteinte Süßkirschen, unbehandelte Schale von einer Zitrone.

Die Vorbereitungen:

Kirschen entsteinen, Ingwer schälen und in Scheiben schneiden, Zitronenschale abreiben (Fertigprodukt geht auch).

Die Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Kirschen) in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen.

Kirschen zufügen und weitere 15 Minuten köcheln.

Nach Belieben die Gewürze entfernen, die Kirschen mit dem Sud in gut gereinigte Gläser füllen und verschließen. Sie halten ungeöffnet, an einem kühlen Ort, ca. 6 Monate.

Man kann sie auch sehr gut einkochen, sind dann wesentlich länger haltbar.

Zum Genießen kurz aufkochen und etwas andicken.

Schmecken gut zu Wild, dunklen Braten, Geflügel, Bratkartoffeln usw.

Gutes Gelingen und guten Appetit!