

Rezept

Kirschkonfitüre mit Rotwein

Ein Rezept von Kirschkonfitüre mit Rotwein, am 19.04.2024

Zutaten

1250 g Süßkirschen

500 g Zucker

20 g Apfelpektin

Saft von 1 Zitrone (40 ml)

250 ml Rotwein (ersatzweise Apfelsaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1100 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen und entsteinen. 1 kg Früchte abwiegen und mit dem Zitronensaft und dem Zucker (bis auf 2 EL) in einem Topf mischen. Bei schwacher Hitze langsam aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mischung in eine kalte Schüssel füllen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

2. Den Kirschsirup durch ein Sieb in einen Topf abgießen und ohne die Kirschen aufkochen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Den Rotwein dazugeben und alles wieder 5 Minuten einkochen. Die Kirschen dazugeben, noch einmal 5 Minuten kochen. Den Topf vom Herd nehmen und das Ganze 1-2 Stunden abkühlen lassen. Das Apfelpektin mit dem restlichen Zucker mischen und unter Rühren in die Masse rieseln lassen. Alles noch einmal erhitzen und je nach Pektinsorte entsprechend der Packungsanweisung kochen lassen. Eine Gelierprobe machen und die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen.