

Rezept

Eingelegte Birnen mit Holunderbeeren

Ein Rezept von Eingelegte Birnen mit Holunderbeeren, am 26.04.2024

Zutaten

2 kg kleine, aromatische Birnen (z. B. Gute Luise oder Gellerts Butterbirnen)	1 kg Holunderbeeren
350 g Honig	2 Zitronen
2 halbierte Zimtstangen	100 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 870 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Die Birnen rundherum vorsichtig schälen, die Stiele dabei an den Früchten lassen. Die Birnen auf die Gläser verteilen, es sind 3-4 Stück pro Glas.

2. Die Holunderbeeren abbrausen, abtropfen lassen und von den Stielen streifen. In einen großen Topf geben und mit 1,5 l Wasser auffüllen. Die Zitronen auspressen. Den Honig, den Zucker, die Zimtstangen und den Zitronensaft zu den Holunderbeeren geben und alles aufkochen. Ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen.

3. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Die kochend heißen Holunderbeeren mit der Flüssigkeit auf den Birnen verteilen, sodass die Birnen ganz damit bedeckt sind. Die Gläser sofort verschließen.

4. Das hohe Blech des Backofens zur Hälfte einschieben (unten) und die Gläser daraufstellen. Das kochende Wasser angießen, das Blech ganz hineinschieben und die Ofentür schließen. Die Birnen mit den Holunderbeeren ca. 1 ½ Std. einkochen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Die Gläser mit den Früchten kühl und dunkel aufbewahren. Zum Servieren die Birnen halbieren und die Holunderbeeren nach Wunsch kurz erhitzen. Beides schmeckt besonders gut zu Grießflammeri oder mit 1 Kugel Zimteis. Es passt aber auch zu Herzhaftem, etwa zu einem gut gereiften Brie oder zu einem Wildbraten.