

Rezept

Eingelegte Johannisbeeren in Rotwein

Ein Rezept von Eingelegte Johannisbeeren in Rotwein, am 19.04.2024

Zutaten

1 1/2 kg schwarze Johannisbeeren
4 kleine, frische Lorbeerblätter

500 g feiner Zucker
1 l trockener Rotwein mit ausgeprägtem
Beerenaroma (z. B. Primitivo)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet ca. 1 Jahr

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren abbrausen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen. In einer Schüssel mit dem Zucker mischen und zugedeckt 12-24 Std. Saft ziehen lassen. Gelegentlich durchrühren, damit sich der Zucker auflösen kann.
2. Die Johannisbeer-Zucker-Mischung in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft in einem Topf auffangen. Die Johannisbeeren bis jeweils 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen. Die Lorbeerblätter zwischen die Beeren stecken.
3. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Den Rotwein zum Johannisbeersud geben und aufkochen. Die kochend heiße Mischung bis jeweils 2 cm unter den Rand in die Gläser füllen, Gläser sofort verschließen.
4. Gläser auf das hohe Backblech stellen, halb in den Ofen schieben (unten). Das kochend heiße Wasser angießen, das Blech ganz einschieben, die Tür schließen. Beeren ca. 1 Std. einkochen, herausnehmen. Kühl und dunkel aufbewahren.