Rezept

Kirschketchup

Ein Rezept von Kirschketchup, am 14.11.2026

Zutaten

800 g	Süßkirschen	**125 g**	brauner Zucker
250 ml	Rotwein (oder Apfelsaft)	**4 EL**	Aceto balsamico
4	Lorbeerblätter	**2 STangen**	Zimt
1 TL	gemahlener Kardamom	**2 Zweige**	Rosmarin
	Salz		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Kirschen waschen und entsteinen. Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf kochen lassen, bis der Zucker schmilzt, dabei nicht rühren. Mit Wein und Essig ablöschen. Kirschen, Lorbeerblätter, Zimtstangen und gemahlenen Kardamom zugeben und offen bei kleiner Hitze in ca. 45 Min. einkochen lassen, bis die Kirschen zerfallen und kaum noch Flüssigkeit zu sehen ist.

2. Lorbeerblätter und Zimtstangen entfernen. Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln hacken und zu den Kirschen geben. Das Fruchtmus mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen, noch einmal aufkochen und heiß abfüllen.