

Rezept

Kirschkompott aus Sauerkirschen

Ein Rezept von Kirschkompott aus Sauerkirschen, am 18.06.2026

Zutaten

1 kg Sauerkirschen	100 g brauner Zucker
125 ml Himbeeressig	500 ml Kirschnektar
1 Vanilleschote	40 ml Kirschwasser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Schraubglas mit 1 l Inhalt (ca. 6 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Kirschen waschen und entkernen. Den Zucker in einem großen Topf schmelzen lassen. Den Essig und Kirschnektar dazugießen und offen ca. 5 Min. köcheln lassen. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote zur Essigmischung geben.

2. Die Kirschen dazugeben und offen ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen. Die Kirschen mit einer Schaumkelle herausheben und in das heiß ausgespülte Glas füllen.

3. Den Sud einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und das Kirschwasser dazugeben. Sofort über die Kirschen gießen, sodass sie vollständig bedeckt sind. Das Glas sofort verschließen.