

Rezept

Kirschkonfitüre mit Balsamessig und schwarzem Pfeffer

Ein Rezept von Kirschkonfitüre mit Balsamessig und schwarzem Pfeffer, am 09.06.2026

Zutaten

1250 g Süßkirschen

1 kg Gelierzucker 1plus1

100 ml Aceto balsamico

1 TL schwarze Pfefferkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1400 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen und entsteinen. 1 kg abwiegen, die Hälfte davon mit dem Essig pürieren, den Rest klein würfeln - für die Stückchen in der Konfitüre. Kirschwürfel, Kirschküree und Gelierzucker in einem großen Topf mischen und mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Falls Ihnen die Kirschwürfel-Schnippelei zu lange dauert, können Sie auch alle Früchte pürieren und die Konfitüre ohne Ruhezeit sofort kochen.
2. Den Topf auf den Herd stellen, die Mischung aufkochen, dabei häufig umrühren. Nach Packungsanweisung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Pfefferkörner im Mörser zerkleinern oder in einer Pfeffermühle grob mahlen, in die fast fertige Konfitüre geben. Vom Herd nehmen und sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen.