

Rezept

Kirschröster

Ein Rezept von Kirschröster, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 kg Süßkirschen | 1 unbehandelte Orange |
| 1 Vanilleschote | 125 ml Rotwein oder roter Portwein |
| 250 g brauner Zucker | 1 Zimtstange |
| 6 cl Kirschwasser | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Orange waschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit einem Messerrücken herausschaben.

2. Wein, Orangensaft und Zucker zum Kochen bringen. Kirschen mit Orangenschale, Zimt, Vanillemark und -schote in den Sirup geben und bei schwacher Hitze 15 Min. dünsten, bis die Kirschen beginnen zu zerfallen.

3. Etwa ein Drittel der Kirschen aus dem Topf nehmen und im Mixer pürieren, zurückgeben und alles noch einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, das Kirschwasser unterrühren und den Kirschröster sofort in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen.