

Rezept

Pfirsiche in Weinsud

Ein Rezept von Pfirsiche in Weinsud, am 24.02.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 8 reife, aber feste Weinbergpfirsiche | 4 Stängel Zitronenverbene (ersatzweise Zitronenmelisse) |
| 1 Vanilleschote | 3 Sternanis |
| 600 ml Weißwein | 3 EL frisch gepresster Zitronensaft |
| 80 g Zucker | 3 EL Grenadine (nach Belieben) |
| 3 EL Orangenlikör | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche am unteren Ende kreuzweise leicht einritzen (dabei möglichst wenig ins Fruchtfleisch einschneiden), in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. 2-3 Min. ziehen lassen, herausheben, kalt abschrecken und häuten.

2. Inzwischen Verbenenstängel waschen. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote, Sternanis, Wein, Zitronensaft und Zucker in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und bei großer Hitze 2-3 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen, eventuell für eine schöne Farbe Grenadine, sonst nur Likör und Verbene unterrühren. Pfirsiche hineinlegen und zugedeckt mindestens 4 Std. ziehen lassen, dabei ab und zu mit Sud belöffeln bzw. darauf achten, dass sie immer gut bedeckt sind. Sie schmecken solo als erfrischendes Dessert oder mit Eis.