

Rezept

Rosmarin-Pfeffer-Kirschen

Ein Rezept von Rosmarin-Pfeffer-Kirschen, am 11.11.2024

Zutaten

1 kg Sauerkirschen	2 Zweige Rosmarin
1/2 Bio-Zitrone	200 ml Rotweinessig
150 ml Orangensaft	je 2 EL grüne und schwarze Pfefferkörner
Salz	1 Zimtstange
2 Nelken	250 g Gelierzucker (2 : 1)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Gläser (je ca. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Rosmarin waschen und trocken schütteln, Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschälen.
2. Den Rosmarin und die Zitronenschale mit Essig, Orangensaft, Pfefferkörnern, 1 Prise Salz, der Zimtstange, den Nelken und dem Gelierzucker in einen Topf geben, aufkochen und ca. 3 Min. bei starker Hitze unter Rühren kochen lassen.
3. Die Kirschen dazugeben und alles nochmals gut 1 Min. kochen lassen, mit Salz abschmecken. Zitronenschale, Zimtstange und die Nelken herausfischen und die Kirschen sofort in saubere Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Die Gläser für 10 Min. auf den Deckel stellen und die Kirschen abkühlen lassen, anschließend wenden und vollständig auskühlen lassen. Dann die Kirschen noch mindestens 3 Wochen durchziehen lassen. Sie schmecken nicht nur im Winter als Beilage zu Steak, Wild oder Käse.