

Rezept

Rotweinzwetschgen

Ein Rezept von Rotweinzwetschgen, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1 grüne Kardamomkapsel | 1 Lorbeerblatt |
| 1 Stück Zimtstange (etwa 4 cm) | 2 Nelken |
| 2 Wacholderbeeren | 50 g Honig |
| 50 g Zucker | 1/4 l kräftiger Rotwein |
| 600 g Zwetschgen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Kardamomkapsel mit dem breiten Messerrücken oder im Mörser mit dem Stößel leicht andrücken. Das Lorbeerblatt in breite Streifen schneiden.
2. Kardamom und Lorbeerblatt mit Zimt, Nelken und Wacholderbeeren in einen Topf geben. Den Honig und den Zucker mit Rotwein dazuschütten und erwärmen. Den Sud offen etwa 10 Minuten bei starker Hitze sprudelnd kochen lassen.
3. Zwetschgen waschen und halbieren. Steine entfernen und jede Zwetschgenhälfte noch einmal der Länge nach durchschneiden.
4. Zwetschgen unter den Sud mischen, Hitze kleiner stellen und den Deckel auflegen. Zwetschgen 2-3 Minuten garen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Dann mit einem Teller abdecken und bis zum nächsten Tag marinieren.