

Rezept

Schwarze Nüsse im Gewürzsud

Ein Rezept von Schwarze Nüsse im Gewürzsud, am 28.06.2026

Zutaten

1 kg unreife, grüne Walnüsse	1 Vanilleschote
1,2 kg Muscovadozucker (unbehandelter Rohrzucker)	300 ml Rotweinessig
2-3 Gewürznelken	1 EL Pimentkörner
2 Muskatblüten (Macis; oder 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss)	1/2 TL Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Gläser (je ca.1 L Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die grünen Walnüsse waschen, abtrocknen und mit einer Rouladennadel rundherum einstechen (dazu am besten Einmalhandschuhe tragen, der Saft der Nüsse färbt die Finger schwarz). Die Nüsse in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedeckt an einem kühlen, dunklen Ort 2 Wochen ziehen lassen, dabei täglich das Wasser wechseln.

2. Dann die Nüsse abgießen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedeckt 30 Min. kochen lassen. Die Nüsse in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einem Topf 900 ml Wasser mit Vanilleschote und -mark, 1 kg Zucker, Essig, Gewürzen und Salz erhitzen. Die Mischung kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen, den Gewürzsirup mit den Nüssen mischen und 1 Tag ziehen lassen.

3. Den Sirup in einen Topf gießen, 100 g Zucker dazugeben und etwas einkochen lassen. Den Sirup wieder über die Nüsse geben und nochmals 1 Tag ziehen lassen. Den Vorgang ein weiteres Mal wiederholen. Dann die Nüsse mit dem Sirup in einen Topf geben und 5 Min. kochen lassen. Abkühlen lassen, in Schraub- oder Weckgläser füllen, verschließen und 45 Min. sterilisieren. Die Nüsse mindestens 6 Monate reifen lassen. Sie sind 6 Monate haltbar, passen pur zu Käse, als Beilage zu Fleisch (vor allem zu Wild) und geben Desserts ein ganz besonderes Aroma.