

Rezept

Stachelbeersauce süßsauer

Ein Rezept von Stachelbeersauce süßsauer, am 26.04.2024

Zutaten

600 g rosa Stachelbeeren	2 Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe	6 cm frische Ingwerwurzel
1 Stängel Zitronengras	2 EL Öl
150 ml milder Weißweinessig (6-7 % Säure)	250 g Gelierzucker 1:1
Salz	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Stachelbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Schalotten, den Knoblauch und die Ingwerwurzel schälen und fein hacken. Das Zitronengras waschen, die äußeren harten Blätter entfernen und das untere Drittel quer in feine Streifen schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Stachelbeeren und Zitronengras dazugeben, kurz mit andünsten. 150 ml Wasser und den Essig angießen und die Beeren bei mittlerer Hitze 10 Min. weich kochen.

3. Den Gelierzucker unter die Stachelbeersauce rühren und alles sprudelnd 4-5 Min. kochen. Dann mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und in die vorbereiteten Gläser füllen. Mit den Deckeln verschließen. Erst 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.