

Rezept

Süßsauer-scharfe Mirabellensauce

Ein Rezept von Süßsauer-scharfe Mirabellensauce, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Mirabellen	150 g Zucker
250 ml Weißwein (z. B. ein trockener, fruchtiger Wein aus der Muskateller-Familie, ersatzweise Apfelsaft)	4 EL Weißweinessig
1 TL Salz	1 Chilischote (je nach Sorte und Geschmack auch mehrere)
4 Lorbeerblätter	1/2 Zimtstange
1 TL gemahlene Kurkuma	1 TL Ingwerpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 500 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Mirabellen waschen. Den Zucker in einem schweren Topf mit 4 EL Wasser kochen, bis er beginnt zu karamellisieren, das heißt, dass er sich hellbraun färbt. Mit dem Weißwein und dem Weißweinessig ablöschen und die Mirabellen dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen, bis die Früchte beginnen zu zerfallen. Die Mirabellen mit einem Passiergerät (grobe Scheibe) passieren. Oder ein großes Nudelsieb auf eine passende Schüssel stellen, die Früchte hineingeben und mit einem Kochlöffel oder einem Teigschaber durch das Sieb passieren.
2. Die Chilischote putzen, waschen und klein hacken, mit den anderen Gewürzen zum Fruchtpüree geben. Das Püree bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren in ca. 30 Minuten sämig einkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Sauce ohne Zimtstange und Lorbeerblätter zügig in heiß ausgespülte Gläser gießen und verschließen.