

Rezept

Vogelbeersauce

Ein Rezept von Vogelbeersauce, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Vogelbeeren	500 g Äpfel
100 ml Weißwein	1 rote Chilischote
je 1 unbehandelte Zitrone und Orange	250 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER à 1/4 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Vogelbeeren waschen und von den Stielen zupfen. Äpfel waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen.

2. Beeren und Äpfel mit 100 ml Weißwein in 15 Min. sehr weich kochen. Durch ein Passiersieb streichen. Chilischote aufschlitzen, Kerne entfernen, Schote in Streifen schneiden. Zitrone und Orange waschen, mit einem Zestenreißer die Schale abziehen, den Saft auspressen.

3. Saft und Schale, Chilischote und Zucker mit dem Fruchtmus aufkochen und unter Rühren 5 Min. einkochen lassen. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen. Sofort verschließen.