

Rezept

Weihnachtskonfitüre

Ein Rezept von Weihnachtskonfitüre, am 26.04.2024

Zutaten

1 kleine Birne (ca. 100 g Fruchtfleisch)	15 schwarze Pfefferkörner
100 g gemischte Beeren (tiefgekühlt)	125 g Gelierzucker (2:1)
100 ml trockener Rotwein	2 EL Aceto Balsamico
1 TL Lebkuchengewürz	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Birnenviertel klein würfeln. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.
2. Die Birnenstücke mit gemischten Beeren, Pfeffer, Gelierzucker, Rotwein, Aceto balsamico, Lebkuchengewürz und 1 Prise Salz in einen Topf geben, zum Kochen bringen und 2 - 3 Min. offen sprudelnd kochen lassen.
3. Die Gelierprobe machen. Dafür 1 TL Fruchtmasse auf einen kalten Teller geben. Geliert die Masse nicht innerhalb von 1 - 2 Min., noch etwas kochen lassen.
4. Die Weihnachtskonfitüre heiß in ein sauberes Twist-off-Glas füllen, verschließen und abkühlen lassen. Die Konfitüre passt pur zu winterlichen Bratenrezepten oder verfeinert Bratensaucen. Die süßlich-würzige Sauce passt zu einem festlichen Rehbraten.