

Rezept

Zwetschgen mit Essig

Ein Rezept von Zwetschgen mit Essig, am 27.04.2024

Zutaten

1,5 kg vollreife Zwetschgen (oder Pflaumen)	1 Bio-Orange
50 g frische Ingwerwurzel	600 g brauner Zucker
400 ml Rotweinessig (6% Säure)	2 Zimtstangen
5 kleine Sternanis	6 Gewürznelken

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 210 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, abtrocknen und jede einmal längs einschneiden. Die Früchte in eine tiefe Schüssel geben. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale sehr dünn abschneiden. Orangenschale zu den Zwetschgen geben.
2. Ingwer schälen und in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Zucker, Essig, 350 ml Wasser und die Gewürze in einen Topf geben und einmal aufkochen. Den Sud über die Zwetschgen gießen, mit einem Teller und Gewichten beschweren und über Nacht durchziehen lassen.
3. Am nächsten Tag die Zwetschgen abgießen, den Sud dabei auffangen. Die Zwetschgen und die Gewürze in die Gläser verteilen. Den Sud aufkochen und bis 2 cm unter den Rand über die Zwetschgen gießen. Die Gläser sofort verschließen. Die Zwetschgen vor dem Servieren 1 Monat durchziehen lassen.