AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Herbst	Schweiz

EINGEMACHTE ROTWEIN-ZWETSCHGEN



Rezept: wildeisen.ch, 18. 9. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In Herbst sind Zwetschgen für kurze Zeit preiswert zu kaufen oder sogar zu sammeln. Mit Resten von Rotwein und einigen Gewürzen machen Sie ein Dessert für die Wintermonate ein.

ZUTATEN (12 PERSONEN)

1.5 kg	Zwetschgen	0.5	Orange, dünne Schale
5 dl	Rotwein	0.5	Zitrone, Saft
1 dl	Roter Port	2	Zimtstängel
400 g	Zucker	4	Gewürznelken
		1 TL	Vanillepaste

ZUBEREITUNG

1. Rotwein, Portwein, Zucker, Zitronensaft, Orangenschale, Zimtstangen, Gewürznelken sowie Vanillepaste in eine Pfanne geben. Alles aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.
2. Inzwischen die Zwetschgen waschen, halbieren und die Steine entfernen.
3. Einmachgläser und Deckel auskochen.
4. Die Zwetschgen in den leicht kochenden Sud geben und am Siedepunkt 2-3 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle Zwetschgen herausheben und in ausgekochte Gläser füllen.
5. Den Sud durch ein Sieb passieren. In die Pfanne zurückgeben und nochmals aufkochen lassen und ev. noch etwas eindicken lassen. Heiss über die Zwetschgen giessen und die Gläser verschliessen. Kühl lagern. Bis 12 Mte. haltbar.

TIPP: Das Verhältnis von Flüssigkeit, Zucker und Früchte ist einzuhalten. In der Verwendung der weiteren Zutaten ist man frei.