



Pfefferkirschen

Diese Pfefferkirschen schmecken einfach köstlich zu feinen Wildgerichten und kräftigen Käse. – Ein leicht variiertes Rezept von Veronique Witzigmann.

ZUTATEN:

500 g	Sauerkirschen
2	Nelken
1/3	Zimtstange
2 TL	eingeleger grüner Pfeffer
1/2 TL	rosa Beeren
250 ml	Rotweinessig
250 g	Einmachzucker (kein Gelierzucker!)

1 Die Kirschen waschen und entsteinen. Die Gewürze in einen Teebrühbeutel geben und gut verschließen. Den Essig in einem Topf langsam erhitzen und den Zucker darin auflösen. (Essig und Zucker immer im Verhältnis 1 : 1) – Die Kirschen und den Teebrühbeutel zugeben und mit einem Tuch abgedeckt 1 Woche kühl stellen.

2 Den Teebrühbeutel entfernen, die Kirschen herausheben und gut abtropfen lassen. Den Essigsud nochmals aufkochen und sirupartig einköcheln. Die Kirschen zugeben und kurz aufkochen, in vorbereitete Gläser füllen (die angegebene Menge reicht für 2 Gläser à 200 ml) und gut verschließen. - Die Kirschen halten sich bis zur nächsten Ernte, sind aber sicher schon vorher alle.

Original-Quelle: Variiert nach Veronique Witzigmann - Meine Marmeladen, Chutneys und Co, S. 122