

Süss-saure Kornelkirschen

Rezept für 2 Gläser

Zutaten:

300 g reife, dunkelrote Kornelkirschen
2.5 dl Rotwein- oder Weissweinessig
5 EL Honig oder 5 El Quittengelee
1 Zimtstange
1 TL Korianderkörner
8 Gewürznelken
4 - 5 Wacholderbeeren
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Kornelkirschen waschen. Alle Zutaten bis auf die Früchte in einen Topf geben, aufkochen und in 30 Minuten bei geringer Hitze einen Würz-Sud kochen. Die Kornelkirschen in den kochenden Sud geben und die Früchte ziehen lassen, ohne aufzukochen. Die Kornelkirschen mit dem Löffel in ein vorbereitetes (mit kochendem Wasser ausgespültes) Glas geben. Den Sud aufkochen und randvoll zu den Kornelkirschen im Glas gießen. Sofort fest verschliessen. Die Kornelkirschen mindestens zwei Monate kühl und dunkel reifen lassen.
