

Rotweinzwetschgen

ZUTATEN

1 l Rotwein
500 g Zucker
Ca. ½ Stange Zimt (oder 1 TL
gemahlene Zimt)
1 – 2 Nelken
1,5 kg Zwetschgen

ZUBEREITUNG

Zuerst Zwetschgen verlesen und schlechte Exemplare aussortieren. Die Zwetschgen in stehendem Wasser gut waschen. Der weißliche Belag auf den Zwetschgen ist kein Schimmel sondern ein natürlicher Biofilm, der vor Fressfeinden und Austrocknen schützt. In ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Bitte hier darauf achten, dass wirklich kein Stein bei den Früchten landet. Rotwein und Zucker in einem genügend großen Topf aufkochen, dabei Gewürze zugeben.

Wenn die Masse kocht, dann die Zwetschgen dazu geben und OFFEN kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Kochdauer hängt unter anderem vom Reifegrad der Zwetschgen ab. Wer hier eine festere Konsistenz bevorzugt, der sollte Zwetschgen verwenden, die noch eher fest sind. Nach ca. 3 bis 5 Minuten (je nach Konsistenz) kochend heiß mit Hilfe eines Einfülltrichters in Schraubgläser abfüllen. Ggf. Gläser stürzen.

Haltbarkeit: Kühl und trocken gelagert im Keller 1 Jahr

Verwendung: Als Topping für Eis, als Kompott zu Grießbrei, Kaiserschmarrn, Milchreis, ...

Nach Belieben zum Servieren den Saft kurz aufkochen, mit in kaltem Wasser angerührter Stärke nach Belieben andicken.

Quelle: Ingrid Lokotsch, BBV Bildungswerk im Bezirk Niederbayern

