

Birnen mit Essig

Kategorien: Marmeladen, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Angabe

1	kg	Reife Birnen
375	ml	Rotweinessig
375	ml	Rotwein
100	Gramm	Zucker
1		Zimtstange
4		Gewürznelken
1/2	Teel.	Ingwerpulver

Anleitung:

Die Birnen schälen, Stiel und Kerngehäuse entfernen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Für den Sud Essig, Rotwein, Zucker und Gewürze 10 Minuten kochen lassen. Dann die Birnen in den Sud geben und auf kleiner Gasflamme ziehen lassen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen, in 1 - 2 vorbereitete Gläser füllen und mit der kochendheißen Flüssigkeit übergießen. Das Glas sofort verschließen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten