

ESSIGZWETSCHKEN

Zutaten:

150 g Zucker
500 g Zwetschken, halbiert und entkernt
1/4 l milder Rotweinessig
1/8 l milder Balsamicoessig
Gewürznelken, Sternanis
Zimtstangen



Zubereitung:

Den Zucker karamellisieren und etwa 150 g Zwetschken begeben. Mit Rotweinessig und Balsamicoessig ablöschen und langsam mit den Gewürzen zugedeckt simmern lassen. Nach etwa 20 Minuten die Gewürze herausnehmen, mit einem Rotormixer die Zwetschken gut mixen und durch ein Sieb passieren.

Den Rest der Zwetschken vierteln, in der nun cremigen Sauce einmal kurz aufkochen lassen und heiß in Rexgläser abfüllen.

Diese Zwetschken kann man zu Spezialitäten wie Vulcanoschinken, Wildgerichten oder knusprigem steirischem Schweinsbrüstl servieren.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof – Küchenteam!*

