



kochen.tv

## Eingemachte Kirschen



### Zutaten:

### Zubereitung:

#### **Kirschen süss-sauer:**

7 dl	Apfelwein
2 dl	Rotweinessig
1 Stk.	Ingwerwurzel, frisch, in Scheiben
1	Zitrone, unbehandelte Schale
5	Gewürznelken
1	Zimtstange
1	Vanillestange, ausgekratzt
300 g	Zucker
1 kg	Kirschen, entsteint
4 dl	

Alle Zutaten ausser Kirschen 10 min köcheln.  
Die Kirschen dazugeben und weitere 2 min weitergaren.  
Die Zitronenschale entfernen. Die heissen Kirschen mit dem  
Sud in gut gereinigte Gläser füllen und verschliessen.



**Senfkirschen** für ca. 1 Liter

2,5 dl	Weissweinessig	Alle Zutaten vom Sud zusammen aufkochen und 10min köcheln lassen. Die Früchte dazugeben und für ca. 4 min weitergaren.
	Wasser	
400 g	Zucker	
30 g	Senfkörner	
1	Lorbeerblatt	Heiss in Gläser abfüllen und gut verschliessen
3	Nelken	
1 TL	Pfefferkörner	
1	Zimtstange	
1	Ingwer, frisch	

*Einlage:*

750 g	Birnen, gewürfelt	Rezept von Meta Hildebrand
½	Melone, gewürfelt	
400 g	Kirschen, entsteint	