Eingelegte Herzkirschen

Die eingelegten Herzkirschen schmecken wunderbar zu Kaiserschmarrn und anderen Süßspeisen. Bei diesem feinen Rezept wird der Zucker karamellisiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 kg	Herzkirschen
6 EL	Zucker
125 ml	Essig
250 ml	Rotwein
250 ml	Orangensaft
250 ml	Portwein (roten)
1 Stk.	Zimtstange
1 Handvoll	Nelken
1 Handvoll	Sternanis

Zubereitung

1. Die eingelegten Herzkirschen können auch sehr gut zu einem Aperitif gereicht werden. Hierfür zuerst die Herzkirschen gut waschen und angeschlagene bzw. faule Kirschen aussortieren. Anschließend das Obst mit Küchenpapier abtrocknen.

2. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen. Nun den Karamell mit Rotwein und Essig ablöschen und die Mischung etwas einkochen lassen. Dann Portwein und Orangensaft hinzufügen. Den Sternanis, die Zimtstange und die Nelken untermengen und das Ganze ungefähr für 12 bis 15 Minuten ziehen lassen.

3. Jetzt die getrockneten Kirschen in die heiße Marinade füllen und zusammen noch einmal kurz kochen lassen. Die Kirschen mit der Marinade in geeignete Gläser füllen und fest verschließen.

Tipp

Sehr lecker schmecken die eingelegten Herzkirschen auch, wenn man sie mit Kuvertüre überzieht.