Eingelegte schwarze Nüsse

Die eingelegten schwarzen Nüsse sind eine edle Beilage zu Wildgerichten oder Käse. Die Zubereitung des Rezepts ist aufwendig, die Nüsse halten sich aber auch bis zu 2 Jahren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 3,0 h

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 432,0 h

Gesamtzeit: 435,5 h

Zutaten

70 Stk.	Walnüsse
210 g	Zucker (zum Kochen)
1.5 kg	Zucker (für die Zuckerlösung)
12 Stk.	Gewürznelken
2 Stk.	Zimtstangen
1 TL	Zitronenschalen
1 TL	Orangenschale

Zubereitung

1. Am Beginn grüne Walnüsse mit einer Gabel mehrmals einstechen (dabei unbedingt Handschuhe tragen, die Farbe der Nüsse lässt sich schwer entfernen) für die **eingelegten schwarzen Nüsse**. Danach die Nüsse für 14 Tage ins Wasser legen, während diesen Vorgangs das Wasser täglich zweimal wechseln.

2. Am 15. Tag die Nüsse einige Minuten im klaren Wasser blanchieren.Danach kalt abspülen und etwa 10 Minuten im Zuckerwasser kochen, anschließend abgießen und die Nüsse mit kaltem Wasser abschrecken. und Orangenschale zusammen aufkochen lassen und heiß über die Nüsse gießen. Danach das Ganze über Nacht kalt werden lassen.

3. Am 16. Tag die Zuckerlösung durchsieben, aufkochen, den Schaum entfernen, abkühlen lassen und über die Nüsse schütten. Daraufhin diesen Vorgang am 17. und 18. Tag nochmals durchführen.

4. Danach die Zuckerlösung ein wenig einkochen und die Nüsse darin öfters aufkochen, aber

die Nüsse sollen dabei nicht zu weich werden. Anschließend die gekochten Nüsse in Gläser abfüllen und mit dem Sirup ähnlichen Saft aufgießen. Am Ende die eingelegten schwarze Nüsse verschließen und kühl als auch dunkel lagern. Haltbarkeit bei richtiger Lagerung 1-2 Jahre.

Tipp

Eingelegte schwarze Nüsse passen zu jedem Wildgericht als Garnierung.