

Preiselbeermarmelade mit Rotwein

Mit dem Rezept für eine Preiselbeermarmelade mit Rotwein lassen sich besonders Wildgerichte sehr verfeinern. Einfache Zubereitung und superlecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

300 g	Preiselbeeren
100 ml	Rotwein
150 g	Rohrzucker
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Preiselbeermarmelade mit Rotwein** als Erstes die Preiselbeeren von den Stielen befreien, waschen und sehr gut abtropfen lassen. Dann den Wein zusammen mit dem Zimt und dem Zucker in einen Topf geben. Alles gut verrühren und erhitzen. Bei mittlerer Hitze, unter häufigem Rühren köcheln lassen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Beeren zufügen. Verrühren und für weitere zehn Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.
2. In der Zwischenzeit Einmachgläser mit heißem Wasser ausspülen und bereitstellen.
3. Die Preiselbeermarmelade dann sofort in die Gläser einfüllen. Jedes Glas, bis zum Rand füllen, mit einem Deckel verschließen und abkühlen lassen.

Tipp

Die Preiselbeermarmelade mit Rotwein schmeckt nicht nur zu Wildgerichten einfach traumhaft, sie ist auch als Brotaufstrich einfach ein Gedicht. Die Preiselbeere an sich, ist übrigens sehr gesund. Ihr werden entzündungshemmende Eigenschaften nachgesagt und sie kommt besonders oft bei Harnwegs- oder Blasenentzündungen zum Einsatz.