

Eingelegte Marillen

EIN KULINARISCHER SCHATZ. DAS GANZE JAHR.



HOBBY-MEISTERKUCH-LEVEL



4 Personen



20 Minuten

ZUTATEN

500 g Marillen
350 ml Wasser
500 ml Weißer Balsamico-
Essig
250 g Rohrzucker
Gewürzelken, Zimt,
Rosmarin

PASST ZU

Kalbsmedaillons in
Kräuterkruste, zu Käse,
über Vanilleeis, zum
Frühstück mit Joghurt

ZUBEREITUNG

1. Marillen halbieren und mit weißem Balsamico-Essig, Rohrzucker und Wasesr aufkochen.
2. Gewürze dazugeben.
3. Die Marillen in ein Glas geben, mit der Flüssigkeit und den Gewürzen übergießen und fest verschließen.

Küchengheimnis

Nach etwa zwei Wochen Lagerung - an einem kühlen, dunklen Ort - haben die Marillen ihren vollen Geschmack entwickelt und sind verzehrbereit.

