



Rotwein-Essig-Zwetschgen

Zutaten:

1 kg Zwetschgen (das können die kleinen, festen, etwas unreifen sein)
1/2 Bio-Zitrone
350 ml Weinessig
500 ml Rotwein
500 g Zucker
1 Zimtstange
5 Nelken

Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen und mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen. Die Bio-Zitrone mit der Schale in Scheiben schneiden.

Aus den übrigen Zutaten einen Sud zubereiten, Zitrone und Gewürze hinzufügen und aufkochen lassen. Die Zwetschgen dazugeben, alles bei kleiner Temperatur drei Minuten lang ziehen lassen. Die Früchte abschöpfen und in ein großes Glas geben. Den Sud etwas einkochen lassen und heiß über die Zwetschgen gießen, über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag den Sud in den Topf abgießen und deutlich reduzieren. Die Früchte auf die vorbereiteten Gläser verteilen, Zitronen aussortieren. Den heißen Sud durch ein Sieb darüber geben und Gläser sofort verschließen.

Die Zwetschgen sind mindestens ein Jahr haltbar. Passt anstelle von Preiselbeeren zu Wildgerichten oder gebackenem Camembert.

Zwetschgenröster

Zutaten:

1 kg Zwetschgen, gewaschen und entsteint (oder Mirabellen, Pfirsiche, Nektarinen, Pflaumen, Aprikosen)
100 g Zucker (je nach Geschmack oder Säuregehalt der Früchte die Zuckermenge erhöhen)
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
Weitere Gewürze nach Geschmack (Kardamom, Muskatblüte, Nelken, Orangenschale...)
Schale einer unbehandelten Zitrone, den Saft bei süßen Früchten

Zubereitung:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die entsteinten und eventuell klein geschnittenen Früchte (bei Pfirsichen) mit den Gewürzen auf einmal dazugeben. Den Deckel

der Pfanne aufsetzen, die Temperatur ausschalten und das Ganze unter gelegentlichem Rühren sanft garen. Den Röster entweder warm oder kalt servieren.

Für eine kurze Haltbarkeit (bis zu zwei Wochen) heiß in saubere Gläser füllen und diese sofort verschließen, für dauerhafte Haltbarkeit in geeignete Gläser füllen und bei 90 Grad für 30 Minuten einkochen. Zwetschgenröster passen gut zu Grießbrei.

Grießbrei

Zutaten:

600 ml Milch
4 gehäufte EL Weichweizengrieß
1 EL Zucker
1 Vanilleschote
250 g Mascarpone

Zubereitung:

Die Milch mit Zucker, Grieß und der ausgekratzten Vanilleschote in einen Topf geben. Alles unter ständigem Rühren aufkochen. Platte ausschalten oder bei Induktion auf niedrige Stufe stellen und unter gelegentlichem Rühren in 10 bis 15 Minuten fertig kochen. Falls der Brei zu fest wird, ein wenig Milch unterrühren. Grießbrei etwas auskühlen lassen.

Mascarpone in einer Schüssel mit dem Schneebesen cremig rühren. Den abgekühlten Grießbrei dazugeben und alles gut vermischen.

In Portionsgläschen füllen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.