

Schlehen-Rotwein-Konfi

Zutaten

750 g Schlehen, gesäubert
750 ml Rotwein, ideal Merlot
750 g Gelierzucker, etwa
1 Stange Zimt
2 Sternanis
3 Gewürznelken
1 Zitrone, unbehandelt, davon Saft und Zesten

Zubereitung

Schlehen mit Kernen und allen Gewürzen, ausser den Zesten und dem Zitronensaft, in einen grossen Topf geben. Etwas Rotwein dazu und kurz aufkochen. Wenn es sprudelt, den restlichen Rotwein dazu geben. Etwa 10 – 20 Minuten kochen, genau Angaben kann man nicht machen. Auch die Weinmenge richtet sich nach dem Reifegrad der Schlehen.

Flüssigkeit mit Gelierzucker im Verhältnis 1:1 mischen und wieder in den Topf zurückgeben, die Zesten und den Zitronensaft dazugeben und nach Vorschrift kochen, meist 4 Minuten.

Sofort heiss in Gläser bis zum Rand füllen und fest verschliessen.