



Süss-saure Pfirsiche mit Ingwer

Zutaten

für 2-3 Gläser à 5 dl Inhalt

1 kg Pfirsiche
5 dl Wasser
3 EL Apfel- oder Weissweinessig
200 g Zucker
1-2 Ingwerknollen
1 Vanillestängel
3 Stk. Kardamom

Zubereitung

Pfirsiche halbieren und entsteinen. Wasser, Essig, Zucker, in Scheiben geschnittenen Ingwer, Vanillestängel und Kardamom zum Kochen bringen. Gewürfelte Pfirsiche begeben und 2-3 Minuten mitköcheln (sie müssen bis in den Kern erhitzt werden). Die Früchte mit der Schaumkelle in heisse Konservengläser geben. Den Sud über die Früchte giessen und die Gläser verschliessen. Die Gläser kurz auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Passt zu: kaltem Fleisch, Raclette, Wild. Rezept schmeckt auch mit Aprikosen.