

Kirschen süß-sauer eingelegt,

Cerise au vinaigre

Zutaten :

2 kg	dunkle Süß-Kirschen,
500 g	brauner Zucker,
1 l	Rotweinessig,
5	Zimtstangen,
6	Nelken,
1 TL	frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung :

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen, die Stängel entfernen und entkernen. Die Zimtstangen zerbrechen. Abwechselnd Zimtstückchen, Nelken und Kirschen in ein 2 l Einmachglas schichten. Zucker mit Rotweinessig erhitzen, den Zucker auflösen. Abgeriebene Muskatnuss zugeben. Die Kirschen damit begießen, das Glas bis zum Rand füllen. Den Deckel gut verschließen und kalt stellen.



Nach 3 bis 4 Tagen sind die Kirschen gut durchgezogen und man kann sie Als Beilage zu kaltem Fleisch servieren.