Essigfeigen mit Sherry

40–50 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Kleine blaue Feigen
0.5 Stk.	Orange, die Schale davon
2 Stk.	Cardamom ganz
2 Stk.	Nelken ganz
2 Stk.	Zimt ganz

Für den Fond

125 ml	Apfelessig
50 ml	Rotwein
25 ml	Sherry
100 g	Rohrzucker
	Schuss Rum (80%), zum Abflämmen

Zubereitung

1. Die Feigen behutsam in 2 sterile Einmachgläser schichten. Je ein Stück Orangenschale, Zimtstange, Nelke und Kardamomkapsel in ein Glas geben.
2. Die Zutaten für den Fond aufkochen und siedend heiß über die Feigen gießen. Einen Schuss Rum darauf gießen, anzünden und sofort mit dem Deckel verschließen. Die Feigen mindestens 1 Monat ziehen lassen. Gekühlt sind die Feigen mindestens 6 Monate haltbar.
3. Die Essigfeigen passen hervorragend zu Käse oder auch Wildgerichten.