



Essigfeigen mit Sherry

🕒 40–50 Min   

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.

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

