



Rosmarin-Pfeffer-Kirschen

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Rosmarin waschen und trocken schütteln, Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschälen.
- 2 Den Rosmarin und die Zitronenschale mit Essig, Orangensaft, Pfefferkörnern, 1 Prise Salz, der Zimtstange, den Nelken und dem Gelierzucker in einen Topf geben, aufkochen und ca. 3 Minuten bei starker Hitze unter Rühren kochen lassen.
- 3 Die Kirschen dazugeben und alles nochmals gut 1 Minute kochen lassen, mit Salz abschmecken. Zitronenschale, Zimtstange und die Nelken herausfischen und die Kirschen sofort in saubere Schraub-Gläser füllen und verschließen.
- 4 Die Gläser für 10 Min. auf den Deckel stellen und die Kirschen abkühlen lassen, anschließend wenden und vollständig auskühlen lassen. Dann die Kirschen noch mindestens 3 Wochen durchziehen lassen.

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Sauerkirschen
200 ml	Rotweinessig
150 ml	Orangensaft
0.5 Stk.	Bio Zitrone
250 g	Gelierzucker
2	Zweige Rosmarin
2 EL	♦ Pfeffer grün ganz
2 EL	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Stk.	♦ Zimt ganz
2 Stk.	♦ Nelken ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

