

# Rosmarin-Pfeffer-Kirschen

30—40 Min

## 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 |

## 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.