



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Eingemachtes und Co.

.....

Saison: Sommer

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Resy Strasser

.....

Zutaten

800 G Äpfel

300 G Marillen

1 Knoblauchzehe

ETWAS frischer Ingwer

500 ML milder Weißwein

200 G Zucker

2 TL Senfkörner

Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer

Salz

2

SPRITZER

Essig

Zubereitung

1. Früchte in gleich große Stücke schneiden.
2. Knoblauch und Ingwer sehr fein schneiden.
3. Wein und Zucker erwärmen.
4. Knoblauch und Ingwer dazugeben.
5. Senfkörner mörsern und mit den Fruchtstücken vermischen.
6. Einmal aufkochen, mit den Gewürzen abschmecken.
7. In saubere Gläser füllen und verschließen.
8. Hält im Kühlschrank einige Wochen.
9. Passt zu Käse und gegrilltem Fleisch.