

Zwetschgengewürzsoße



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronensaft	3 Esslöffel
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	1 kg
Feinkristallzucker	200 g
Apfelessig	150 ml
Zwiebeln	2 Stk.
Gestoßene/Gemahlene Nelken / Nelkenpulver	¼ Teelöffel
Rote Chilischoten	2 Stk.
Ingwerwurzel	½ Teelöffel
Thymian	1 Teelöffel
Zimtstangen	½ Stk.
Vollmeersalz	2 Teelöffel

Zubereitung:

Die Zwetschgen werden entsteint, gewogen und sollten vorher gut gewaschen sein. Anschliessend werden sie klein gewürfelt.

Die Zwiebel wird geschält und fein gewürfelt.

Die Chilischoten sollten entkernt sein und werden dann kleingehackt.

In einen hohen Topf alle Zutaten (auch die Gewürze) hineingeben und aufkochen lassen und 1 Stunde offen vor sich hin köcheln lassen.

Dann den Temperaturregler höher stellen und unter öfteren Umrühren kochen lassen bis die Zwetschgengewürzsoße marmeladenartig geworden ist. Sofort in kleine sterilisierte Twist off Gläser randvoll abfüllen.

Passt wunderbar zu Fondue, Gegrilltem, Kurzgebratenem oder zum Abschmecken von Dressings oder Soßen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1844-Zwetschgengewuerzsosse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at