

Schlehen süß sauer eingelegt



Wussten sie schon? - Die Schlehe ist die Urmutter aller Zwetschgen und Pflaumenarten. Der Lateinische Name *Prunus spinosa* deutet darauf hin. *Prunus* – Pflaume, *spinosa* – dornig.

Zutaten:	Zubereitung:
1 kg Schlehen	ernten und sauber verlesen. Es sollten nur unverletzte Früchte Verwendung finden, welche frei von Stielen, Blättchen und Krabbeltieren sind.
750 g brauner Zucker	in einem Topf erhitzen. Wenn der Zucker zu schmelzen beginnt, also zu karamelisieren beginnt mit einem Sud aus
400 ml Wasser 200 ml Essig 200 ml Rotwein	2 cm hoch auffüllen, den Zucker verrühren, bis er weitestgehend aufgelöst ist. Dann den restlichen Sud unterrühren und unter ständigem Rühren zum kochen bringen. Gewürzt wird mit

<p>2 Zimtstangen und 3 Eßl Senfkörnern evt. ein paar frische Thymianblättchen</p>	<p>Nun die Schlehen zugeben und 2-5 Minuten köcheln lassen, bis die Schlehen zu platzen beginnen. Die Schlehen sollten noch Biss haben und nicht zu Mus verkochen. Anschließend mit einem Schaumlöffel (Knödelkelle) die Schlehen mit den Gewürzen abseihen und in vorbereitete saubere, sterilisierte Gläser füllen. Mit dem kochenden Sud bis zum Glasrand übergießen und sofort zuschrauben oder mit Weckring verschließen.</p>
---	--

Für eine längere Haltbarkeit kann man die Gläser auch noch sterilisieren (Einwecken) 30 Minuten bei 80 Grad ist ausreichend. Vor dem ersten Genuss sollten die Gläser etwa 8 Wochen dunkel und kühl stehen, damit die Gewürze sich optimal entfalten können.

Die Schlehen eignen sich als Beilage zu einer deftigen Brotzeit mit Wurst und Käse oder einfach als Snack zu einem Glas Rotwein und Kräckern.

Tip: Warten sie mit der Schlehenernte unbedingt bis nach den ersten Nachtfrosten im November oder Dezember. Erst bei Frost zieht die Pflanze die schützenden Bitterstoffe aus der Frucht wieder in die Wurzel ein. Die Früchte werden aromatischer und weniger herb.

