

Kalt gerührte Preiselbeeren mit Limette und Ingwer



Zutaten:

Reicht für 2 x 250 g Gläser

- 300 g frische Preiselbeeren (Alternativ gefroren)
- 150 g Rohrzucker
- 1 TL Tannenhonig
- 1 Prise Salz
- Abrieb und Saft einer Limette
- 1 cm frischer Ingwer, fein gerieben

Extra

- 2 EL Obstbrand oder Birnen- bzw. Apfelgeist zum „Verschließen“

Zubereitung

1. Die Preiselbeeren handverlesen und Verunreinigungen bzw. Stengelreste entfernen.
2. Falls nötig, ganz kurz waschen, besser abbrausen.
3. Die Beeren mit den übrigen Zutaten in die Schüssel eines elektrischen Rührgerätes geben. Mit dem Knethaken auf kleinster Stufe ca. 45-60 Minuten langsam rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Die kalt gerührten Preiselbeeren in saubere Gläser füllen. Tipp: die Gläser vorher mit heißem Wasser ausspülen.
5. Auf die Oberfläche einen Esslöffel Brand oder Geist geben. Eventuell mit einem Stück Klarsichtfolie bedecken und leicht andrücken. Den Deckel aufschrauben und im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis: Durch dieses „Versiegeln“ halten sich die kaltgerührten Beeren locker 6 Monate.

Tipp: Schmeckt zu Wildgerichten, zu Käse, mit Butter auf Brot oder mit etwas Sahnemeerrettich vermischt als Beilage zu Fisch, Fleisch und Schinken.

