

Eingelegte Feigen

La Mise en Place:

1 kg reife Feigen, 220 g Zucker, 1 dl Balsamico, 1 Liter Rotwein, 1 Zimtstange, 1 Zweiglein Rosmarin, 1 Zweiglein Thymian

Die Vorbereitung:

Die Feigen mit einer Stricknadel mehrfach einstupsen.

Die Zubereitung am Herd:

Zucker mit Balsamico, Wein, Zimt, Rosmarin und Thymian aufkochen. So lange köcheln, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Topf zudecken und den Sud auskühlen lassen.

Die Feigen in den Sud setzen und über Nacht ziehen lassen.

Den Sud mit den Feigen am nächsten Tag aufkochen und 10 Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Einmachgläser mit kochendem Wasser ausspülen.

Früchte aus dem Sud heben und in die Gläser füllen, darauf achten, dass die Gläser höchstens zu 4/5 befüllt werden.

Sud nochmals aufkochen und heiss durch ein feines Siebchen über die Feigen giessen. Gläser sofort verschliessen und an einem dunklen Ort aufbewahren. Die Feigen sind so mehrere Monate haltbar.

