

Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

Weinbrand-Mirabellen

Zutaten (für 2 Liter)

1,2 kleine, reife, aber noch feste Mirabellen
600 g Zucker
6 dl kalkarmes Wasser
2 kleine Zimtstangen
6 dl Weinbrand (Brandy, Armagnac, Cognac, Pisco)

Rezept aus:

R. Hess
«Liköre & Rumtopf»
GU Verlag

Weitere Bücher zum Thema:

M. Obermair, R. Schneider
«Obst haltbar machen»,
Stocker Verlag

Zubereitung:

Mirabellen waschen und mit Küchenpapier trocken reiben. Die Früchte mit einer Nadel rundum mehrmals bis zum Stein einstechen.

In einem Topf den Zucker mit 6 dl. Wasser und den Zimtstangen aufkochen, 5 Min. sanft kochen lassen. Die Mirabellen portionsweise hineingeben, Wasser einmal kurz aufwallen lassen und die Mirabellen sofort mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel heben. Die Mirabellen abgedeckt über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Sirup wieder aufkoche. Die Mirabellen noch einmal portionsweise darin aufwallen lassen, mit einem Schaumlöffel in die Schüssel heben und abkühlen lassen in ein sauberes Glas füllen. Den Weinbrand aufgiessen.

Den Sirup bei grosser Hitze noch einmal aufkochen, abkühlen lassen. Durch ein Sieb über die Mirabellen giessen. Das Gefäss fest verschliessen und die Früchte kühl und dunkel ca. 1 Monat ziehen lassen. Dann die Weinbrand-Mirabellen zu Desserts oder mit Vanilleeis servieren.