

Rezepte für Kornelkirschen

Rezept für Deutsche Oliven aus Kornelkirschen

Zutaten:

- 1 kg unreife Kornelkirschen (hellrot)
 - 900 ml Wasser
 - 250 g Salz
 - 4 Lorbeerblätter
 - 4 Rosmarinzwige
 - Ölmarinade: ca. 750 ml Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, Oregano, Thymian.
-

Zubereitung:

Zunächst stellen Sie eine gesättigte Salzlösung her, indem Sie das Salz und die Gewürze im Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Nun die festen Früchte in dicht verschließbare Schraubgläser füllen. Gewürze aus dem Salzwasser nehmen und das noch warme Wasser über die Oliven gießen, so dass sie bedeckt sind. Durch die hohe Salzkonzentration schwimmen die Früchte anfangs oben, deshalb das Glas möglichst bis oben mit der Salzlösung füllen. Das Ganze muss jetzt 3-4 Wochen durchziehen, kann allerdings auch mehrere Monate in der Salzlösung verbleiben.

Nach dem Durchziehen werden die Kornelkirschen in kaltem Wasser gut durchgespült. Abtropfen lassen und nach Olivenart in die Ölmarinade einlegen: Mit Kräutern (Oregano, Thymian, Rosmarin) und Knoblauch abwechselnd in ein Glas schichten. Mit Olivenöl aufgießen, so dass die Kirschen gut bedeckt sind. Vor dem Gebrauch noch 2 Wochen durchziehen lassen. Das Ergebnis kommt eingelegten Oliven sehr nahe.

Rezept für Kornelkirschen-Konfitüre

Zutaten:

- 1 kg vollreife Kornelkirschen
 - 350 ml Apfelsaft
 - 1 Vanilleschote
 - Saft einer 1/2 Zitrone
 - etwa 500 g Gelierzucker 2:1
-

Zubereitung:

Übergießen Sie die Kornelkirschen mit dem Saft und kochen sie darin etwa 10 Minuten weich. Dann streichen Sie das Ganze durch ein Passiersieb, damit die Steine zurückbleiben. Nun das gewonnene Fruchtmus wiegen und mit der halben Menge Gelierzucker mischen. Das Mark der Vanilleschote und den Zitronensaft dazugeben. Zum Kochen bringen und 4 Minuten köcheln lassen. Noch heiß in sterile Schraubgläser füllen und verschließen.

