

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Ingwer-Zwetschgen-Kompott mit Mauerpfeffer

Für 4 Personen:

1 kg Zwetschgen
500 ml Wasser
250 g Zucker
10 g Mauerpfeffer
100 g Ingwer

- Die gewaschenen Zwetschgen halbieren und entsteinen.
- Für den Sirup die Steine zerdrücken und mit dem Wasser, dem Zucker und dem Mauerpfeffer aufkochen. Zugedeckt ziehen lassen. Sieben.
- In einem Topf die Zwetschgen mit den Ingwerstreifen nach und nach im Sirup 2 Minuten garen.
- Am Ende den Sirup dickflüssig reduzieren. Über die pochierten Zwetschgen gießen.
- Tipp: Zum Konservieren in 250-ml-Gläser 20 Minuten bei 80°C einkochen. Hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank.