Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



EINGEMACHTE NEKTARINEN MIT ROSMARIN UND MIRABELLEN (CONSERVES DE NECTARINES AU ROMARIN ET DE MIRABELLES EN BOCAUX)

ZUBEREITUNG: 45 MIN. | KOCHZEIT: 25 MIN.

Kindheitserinnerung kommen wieder hoch, wenn man sie nicht erwartet.

Diese Woche habe ich wieder zu viel Obst gehabt und wollte mich einfach an das „Konserven machen“ ausprobieren. Ich habe ein bisschen rumgelesen und wie immer, wenn man nicht so sicher ist….. die Maman angerufen.

Ich hatte in Erinnerung, dass meine Maman und meine Oma, Unmengen von Gläsern (also „conserves“ auf Französisch) im Spätsommer eingemacht hatten. Es war immer soooooo warm in der Küche und meine Maman hatte alle diese Gläser überall stehen …. gerochen hatte es mal lecker nach Kirschen oder Mirabellen und manchmal auch nach grünen Bohnen (naja, kann nicht immer total lecker riechen!!!)

Ich weiß, dass sie die Gläser immer ganz heiß gewaschen haben, überall lagen Küchentücher. In einem riesen Kochtopf halb gefüllt mit Tüchern, haben sie die Gläser platziert und mit einer Zange wurden sie herausgeholt. Die ganze Küche war voller Dampf, Obst und Zucker…. das alles um die hart gewonnene Ernte durch das ganze Jahr genießen zu können.

Persönlich habe ich es nie gemacht! Viel zu aufwändig …. aber letzte Woche hatte ich mal richtig Lust, es zu probieren. Nach verschiedenen Tests war ich mir doch unsicher und rief endlich mal meine Maman an. Und zu der Frage: „Wie macht man das ganz genau?“ sagte Sie zu mir: „Ooooooh! Das weiß ich nicht mehr so genau….. du muss die Gläser fast 1 Stunde kochen, um sie zu sterilisieren, und dann …mmmmm…. willst du es wirklich machen? “ Na ja, so ganz hilfreich war es am Ende nicht! Wie meine Maman jetzt sagt „Warum die Mühe, wenn du alles fertig kaufen kannst!“. Bon ich muss zugestehen, dass ich nicht so ganz begeistert bin, mich die Finger für 2kg Nektarinen anzubrennen… aber es schmeckt doch immer zu Hause besser oder?

hin

Also ich habe wie immer ein bisschen gedacht und ein kleiner Test gemacht: Was ich für meine Marmeladen-Gläser mache sollte eigentlich auch für Obst im Sirup funktionieren. **Nämlich, die Gläser umdrehen!** Da weiß ich auch schon, dass es nicht irre lang halten wird, aber für mich war es eine bessere Alternativ als alles einzufrieren, oder 1 Stunde lang zu kochen (da ich auch die ganze Ausrüstung nicht habe). Und es war doch einen Versuch wert.

Ich habe wie meine Maman gesagt hat gemacht, und dann das Obst wie ich es mag zubereitet, in die Gläser platziert und mit dem heißen Sirup gefüllt. (aber bis ganz ganz oben). Dann den Deckel zugemacht und die dicken Gläser umgekippt.

Ich werde ehrlich sein und euch verraten, dass von 4 Gläsers, 1 nicht dicht war. Also nach 2 Tagen war er nicht mehr gut, da er Luft rein gelassen hat. Die anderen waren super und richtig zu. Ich meine damit, dass man den Gummidichtung richtig ziehen sollte und es hat dann „PSchiiiiiiiiit“ gemacht. Also es gab doch einen Vakuum, auch ohne kochen.

In welchen Gläsers ich alles gemacht habe? Zu Hause habe ich diese schöne große „Le Parfait“

Gläser (die „Weck“ Gläser Variation muss ich mir noch besorgen) in denen ich immer meinen Zucker, Mehl und anderen trocken Zeug lagere. Aber als schnelle Variante für Einmach-Gläser funktionierte es auch prima. Den Platz habe ich mittlerweile auch nicht mehr, in der Küche so einen großen „Sterilisator“ (klingt ein bisschen wie ein Kampfmaschine □□) hinzustellen.

Und jetzt kommen die kleinen Schritten für euch.

Zutaten für 2 x 0,75 L eingemachte Nektarinen mit Rosmarin

10-11 Nektratinen, 1 Rosmarin Zweig, 300-350 g Zucker, 1 L Wasser (für den Sirup)

1- Die Nektarinen halbieren, die Kerne entfernen…

… und schälen. Die Glas schön mit ganz heißem Wasser waschen und auf die Seite stellen.

2- Da die Nektarinen manchmal ein bisschen fest sind aber ich sie kurz blanchiert, und zwar in einem Rosmarin Sirup. Dafür sind Zucker und Rosmarin mit in den Kochtopf gekommen und das Ganze habe ich mit Wasser überdeckt. Gekocht wurde es bis die Nektarinen weich wurden.

3- Die heißen Nektarinen in die Einmachgläser verteilen… (und ich gebe ein bisschen Rosmarin dazu .. 1 TL pro Glas)

In der Zeit lasse ich den Sirup kochen. Wenn er richtig kocht, gieße ich ihn auf das Obst in die Gläser…. bis ganz oben.

… dann zumachen …. (ja, es läuft ein bisschen über!)

… und dann direkt umstüren. (da seht ihr direkt wenn es nicht dicht ist! Achtung! Heiß)

So habe ich die Gläser gelassen, bis sie abgekült waren.

Hier für euch noch mal mit Fotos, wie ich es mit den Mirabellen gemacht habe: für 1 Glas

Zutaten:

400 g Mirabellen, 200 g Zucker, den Saft einer 1/2 Zitrone, 1 Liter Wasser für den Sirup.

1- Die Mirabellen entkernen….

… kurz mit dem Zucker und mit Wasser abgedeckt kochen …

2- Die Mirabelle in die Gläser verteilen …

… ein bisschen Zitronensaft eingeben.

3- Auch hier das ganze Obst mit einem schönen heißen Sirup bedecken, das Glas zumachen und umkippen.

So habt Ihr ein paar Ideen mehr zum Ausprobieren. Aber wenn ihr eine Variante wollt, die durch den Winter hält, müsst ihr noch die Gläser sterellisieren. Die Gläser brauchen **20 Minuten** für die Nektarinen, und **15 Minuten** für die Mirabellen um sterelisiert zu werden. (also im kochenden Wasser zu sein.)

Ich freue mich auf eure Varianten und, wie ihr das so zu Hause macht.
Vielleicht habt ihr da auch ein paar Tricks, die ihr mit uns teilen möchtet.

Bisous und bis bals!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de