

Preiselbeer-Kompott

ZUTATEN

- 1 kg Preiselbeeren
- 800 g Gelierzucker 2:1
- 250 ml Rotwein (ersatzweise Trauben oder Orangensaft)
- 2 Zimtrinden
- Einige Gewürznelken
- Etwas Mark von 1 Vanilleschote
- Abgeriebene Zitronen- und Orangenschale

ZUBEREITUNG

- Die Preiselbeeren mit Gelierzucker, Zimt, Nelken, Vanillemark sowie den abgeriebenen Zitruschalen in einem Topf zum Kochen bringen.
- Nach ca. 10 Minuten den Rotwein zugießen und alles nochmals aufkochen lassen. Sofort in Gläser füllen und heiß verschließen. Gekühlt ist das Kompott rund 8 Monate haltbar.