



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
6. November 2022**

Eingelegte Gewürz-Schlehebeeren

ca. 150 g Salz (7 EL)
3 EL Zucker
2 Lorbeerblätter
1 kleine Zimtstange
3 Stängel Bohnenkraut
Thymian
2 Gewürznelken
½ l Wasser

„Für den Sud koche ich alle Zutaten für 5 Minuten auf.

Danach den Sud abkühlen lassen ODER den heißen Sud verwenden. Wie meistens gibt es mehrere Rezeptvorschläge. Ich verwende den heißen.

Ich teile die gewaschenen Beeren auf mehrere Gläser auf, fülle sie mit dem Sud auf und schraube sie zu. Leider müssen sie jetzt noch gut zwei Monate ruhen, bis sie essfertig sind.

Sie passen gut zu Käse und Wurst, aber mir schmecken sie am allerbesten zu Gans und Wild.“