



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

PREISELBEERKOMPOTT

Schmeckt köstlich zu Wild oder Rindfleisch oder auch zu vielerlei Nachspeisen!



Zubereitung

1. Bio-Orange abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen.
2. Preiselbeeren waschen und putzen. Zusammen mit Wasser, Rotwein, Orangenschale und -saft und Diamant Grümmel Kandis in einen Topf geben.
3. Bei mäßiger Hitze erwärmen, bis der Kandis gelöst ist. Dabei hin und wieder umrühren.
4. Die Fruchtmasse 15-20 Minuten durchkochen lassen. Dann in Gläser füllen und verschließen.
5. Abwandlung: Nur 1 kg Preiselbeeren verwenden, dafür zusätzlich 250 g Apfel- oder Quittenschnitzel. Die Fruchtschnitzel zuerst kochen lassen, bis sie glasig und fast weich sind, dann erst die Preiselbeeren zufügen.

Zutaten

1	Bio-Orange
1250 g	Preiselbeeren/Cranberrys
65 ml	Wasser
60 ml	Rotwein
750 g	Diamant Grümmel Kandis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.