

# Eingelegte Zwetschken

süss-sauer im Balsamico

Jörg Wörther „der Mozart der Küche“

Schloss Prielau, Zell am See

dg: ssg

Jörg Wörther erhielt 1990 den Gault Millau-Titel „Koch des Jahrzehnts“. Diese eingelegten Zwetschgen eignen sich besonders zu kräftigem Bergkäse und zu deftigen Wildgerichten.

2.5 Kg Zwetschgen

## Sud

1.5 Kg Kristallzucker

7 dl (!) Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

7 dl \*Selleriefond

1 Zimtstange

4 Nelken, in einem Säcklein

Alle Zutaten für den Sud zusammen aufkochen, heiss über die Zwetschgen giessen und zugedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag den Saft abgiessen, erhitzen und nochmals kochend über die Zwetschgen giessen. Diesen Vorgang noch ein drittes Mal wiederholen.

## \*Selleriefond

Sellerieknollen in Scheiben schneiden, mit Wasser bedecken, leicht salzen und 2 Stunden köcheln.

## Tipp

Natürlich kann man die Mengen - im gleichen Verhältnis - verringern, um sich nicht in den finanziellen Ruin zu stürzen. Dennoch benötigt man für 360 g Zwetschgen 1 dl TRADIZIONALE.