

Begehrte Frucht: Sauerkirsche



Sie sind dünnhäutig und rar: die Sauerkirschen. In der Schweiz kennt man sie auch als Ämmerli, in Deutschland als Schattenmorelle, in Österreich und in der Schweiz als Weichsel. Nur für ganz kurze Zeit findet man sie jeweils in Hofläden und auf Märkten. Seit regionale Lebensmittel wieder an Bedeutung gewonnen haben, gilt sie als Geheimtipp unter Feinschmeckern. Meist wird sie etwas später als die Süßkirsche reif. Wenn sie einmal reif ist, muss man sie rasch verzehren, da sie sehr schnell verdirbt. Weil Sauerkirschen ja eben sauer sind, isst man da nicht mal so schnell ein paar Kilo weg, wie bei normalen Kirschen. Wohl darum gibt es viele Einmachklassiker mit Weichseln.

Meine Mutter stellt daraus einen Likör her. Und seit ich diese Tradition von ihr übernommen habe, stehen meine Freunde Schlange für ein Glas davon. Gerne verrate ich Ihnen hier das

Rezept:

1 kg Weichseln

500 g Zucker

300 ml Wasser

350 ml Schnaps (beispielsweise Kirsch)

Den Zucker und das Wasser zu einem dicken Sirup kochen lassen und auskühlen.



Die Weichseln waschen und gut abtropfen lassen, dann in Gläser einfüllen (bis zur Hälfte voll). Am besten verwendet man alte Bülacher 1-Liter-Einmachgläser. Den Schnaps zu dem Zuckersirup geben und das Ganze über die Weichseln giessen. Bis zum Hals vom Glas auffüllen.

Die Gläser an die Sonne stellen bis im Oktober. Dann im Keller lagern oder gebrauchen; beispielsweise zu einem Glace servieren. Der Likör hat übrigens einen intensiven Mandelgeschmack; der kommt von den Steinen, die man für dieses Rezept unbedingt in der Frucht lassen sollte.