



Minz Delikat Essig

Soleil d'Ulysse Feigen

Rezept

Zutaten

500g Dörrfeigen

1 dl Solieil d'Ulysse, Dessertwein

$\frac{3}{4}$ Vanillestengel

5 cl Minz Delikat Essig

100 g Zucker

Zubereitung

1. Zucker, Minz Delikat Essig, Solieil d'Ulysse und ausgekratzte Vanilleschote zusammen in einer grossen Stielpfanne aufkochen.
2. Stielansatz der Dörrfeigen entfernen.
3. Dörrfeigen in der aufgekochten Flüssigkeit ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
4. In heiss ausgespülte, stilisierte Gläser abfüllen und diese sofort verschliessen.
5. Gläser auf den Kopf stellen bis sie ausgekühlt haben
6. Anschliessend 10 Tage kühl und lichtgeschützt lagern.

Perfekte Beilage zu Hirsch- (siehe Blauburgunder Delikat Essig) oder Lammfilet (siehe Aprikosen Delikat Essig)