

Rote-Beeren-Kompott

Zutaten für 22 Gläser à 230ml:

- 250 g Blaubeeren
- 250 g rote Johannisbeeren
- 500 ml schwarzer Johannisbeersaft
- alternativ: 500 g schwarze Johannisbeeren
- 1 kg süße Kirschen
- 500 g Erdbeeren
- 250 g Himbeeren
- 250 g Brombeeren
- 100 ml Zitronensaft
- 2 kg brauner Zucker
- 3-4 Zweige Lavendel
- 3-4 Zweige Apfelminze

Alle Früchte putzen beziehungsweise von den Rispen lösen, Kirschen entsteinen. Wenn tiefgefrorene Beeren verwendet werden, die Beeren auftauen lassen. Zusammen mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Kräuterzweige zusammenbinden, in den Topf geben und ein paar Minuten mitkochen. Das heiße Kompott in Gläser füllen, fest verschließen und anschließend sofort auf den Kopf stellen, damit die restliche Luft entweichen kann.

Das Kompott kann warm oder kalt genossen werden, zum Beispiel mit Milchreis, Pudding oder Eis.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 11.08.2022

Koch/Köchin: Elisabeth Neufeld-Picciani

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen