



Interspot

Hollerkapern

Zutaten:

5 Dolden unreife Hollerblüten, 200 ml Riesling Auslese-Essig, 200 ml Weißwein, 200 g Kristallzucker, 50 ml Zitronensaft, 3 Pfefferkörner.

Zubereitung:

Für die Hollerkapern die Dolden waschen und in Einmachgläser füllen. Essig, Weißwein, Zucker, Zitronensaft und Pfefferkörner aufkochen und heiß über den Holler gießen. Bei 95 °C etwa 20 Minuten dämpfen.