

Rotweinzwetschgen

# Dörren für mehr Geschmack

Im Winter bringen gedörrte Schätze den Geschmack des Sommers zurück. Aus gedörrten Zwetschgen kocht Marietta Zimmermann Rotweinzwetschgen ein, die monatelang haltbar sind. Mit diesem Vorrat kommt schnell ein feines Dessert auf den Tisch.



**Zaubern mit Gemüse, das nicht mehr taufrisch aussieht: Rezepte dazu finden Sie auf [www.ufarevue.ch/rezpte](http://www.ufarevue.ch/rezpte).**

Bild: Marietta Zimmermann

## Dörrzwetschgen in Rotwein

1,2 kg Dörrzwetschgen, halbiert, entsteint (am besten eignen sich Fellenberg-Zwetschgen)

1,5 l Rotwein

600 g Zucker

2 Zimtstängel

4 Gewürznelken

1 Sternanis

8 Scheiben Ingwer, ungeschält

2 Päckli Vanillezucker

1 Lorbeerblatt

2 Streifen Bio-Zitronenschale

Die Dörrzwetschgen in ein sauberes Steingut- oder Glasgefäss geben. Den Wein mit allen anderen Zutaten aufkochen. In der Pfanne auskühlen lassen. Erkaltenen Sud über die Zwetschgen giessen und zwei Tage

bei Raumtemperatur zugedeckt stehen lassen. Den Sud ohne die Zwetschgen wieder aufkochen und abkühlen lassen. Erneut über die Zwetschgen giessen und zwei Tage stehen lassen. Die Prozedur drei- bis viermal wiederholen, bis sich kein Schaum mehr bildet und der Sud dicklich ist. Die Zwetschgen sollten vollständig mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Das Gefäss oder die Gläser gut verschliessen und an einem kühlen Ort mindestens zwei Monate ruhen lassen. Danach sind die so eingelegten Zwetschgen einige Monate haltbar.

Anrichten und servieren mit Vanille-Glacé oder mit Vanille parfümiertem Schlagrahm.

Abgefüllt in ein schönes Glas sind die Rotweinzwetschgen auch ein schönes Mitbringsel. ■

**Mit Vanilleglacé ein schnelles Dessert.**

Bild: Marietta Zimmermann



## Marietta Zimmermann



Im Herzen der Schweiz, genauer in Stans/NW, wohnen Marietta und Hans-Peter Zimmermann mit ihren fünf Kindern. Sie betreiben einen 13 ha grossen Milchwirtschaftsbetrieb mit Obstbau und diversen Kulturen. Seit jeher war die Direktvermarktung ein wichtiges Standbein für die Familie. Früher fuhr ein Onkel mit dem Auto von Haustür zu Haustür und verkaufte Obst und Kartoffeln. Heute verkauft die Familie ihre Produkte im Hoflädeli und am Stanser Wuche-Märcht. Am Markt verkaufen sie vor allem Saisonales vom eigenen Hof und aus der Umgebung. Da kam öfters die Frage auf, was aus dem «Vorigen» gemacht wird. Ein Hobby von Marietta ist es, immer wieder neue Ideen zu sammeln und sogleich auszuprobieren. Sie liess sich dazu inspirieren, das «Vorige» zu dörren. Am Anfang tat sie das noch im Backofen. Später schaffte sie sich einen speziellen Dörr-Ofen an und mittlerweile stehen im Verarbeitungsraum gleich mehrere solcher Öfen. So entstehen gedörrte Köstlichkeiten wie Gemüsechips, Suppengemüse, Kräutersalz, Tomaten, Apfelingli, Früchtechips und eben auch die im Rezept verwendeten Zwetschgen. Sehr beliebt sind diese Spezialitäten als Mitbringsel, als Dessert oder zum Apéro. Seit vielen Jahren bereichern die Dörrprodukte von Marietta auch die Buffets der Nidwaldner Buirä-Apéros und die Geschenkkörbe von natürlich Nidwalden.

[www.bauernapero.ch](http://www.bauernapero.ch)  
[www.naturlichnidwalden.ch](http://www.naturlichnidwalden.ch)

## Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband Frauen-Netzwerk mit Zukunft

[www.landfrauen.ch](http://www.landfrauen.ch). Berufsverband für die Bäuerin. Interessenvertretung von Frauen und Familien auf dem Land. Engagement für Themen rund um Ernährung und Hauswirtschaft.

Möchten auch Sie Ihre Lieblingsrezepte in der UFA-Revue vorstellen? Dann melden Sie sich bei Anne-Marie Trümpi, unter 058 433 6522, [anne-marie.truempi@ufarevue.ch](mailto:anne-marie.truempi@ufarevue.ch)