

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Eingemachte Feigen in Portwein



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/kochstipp](https://www.lifechannel.ch/kochstipp)

(c) Nathalie Jolie/Unsplash

## Zubereitung

1. Feigen rüsten und mit einem Zahnstocher ein paarmal einstechen
2. Portwein mit Zitronensaft, Zucker und Zimtstangen aufkochen und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen
3. Die Feigen in ein sauberes Einmachglas geben und mit dem heissen Sud übergiessen; dabei darauf achten, dass die Feigen komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sind
4. Das Glas verschliessen, auf den Kopf drehen und so abkühlen lassen
5. Mindestens 2 Wochen marinieren lassen, bevor man die Feigen serviert

## Zutaten

500 g	Feigen
600 ml	Portwein
300 ml	Zitronensaft
100 g	Zucker
2	Zimtstangen