

Schwarze Nüsse / Walnüsse selber einlegen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Schwarze Nüsse sind eine regionale Delikatesse aus der Pfalz und in Südwestdeutschland auch als „Pfälzer Trüffel“ bekannt. Sie sind in größeren Spezialitäten-Läden und in Gourmet Restaurants heiß begehrt, aber auch recht teuer. Für die Herstellung von schwarzen Nüssen werden unreife Walnüsse benötigt (also nicht wundern, wenn Ihr Nachbar schon im Juli den Walnusbaum aberntet). Durch das Einmachen werden die Walnüsse schwarz, aber das dauert mehrere Wochen. Aber lassen Sie sich davon bloß nicht abschrecken, der Aufwand lohnt sich. Außerdem sind die fertigen Nüsse reich an Vitamin b & c und enthalten lebenswichtiges Jod.

Zutaten

- 2 kg unreife, grüne Baumnüsse
- 1 kg feiner Zucker
- 1 l Wasser
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten, ausgekratzt

- 2 - 3 Nelken
- 1 Tl Piment
- 1 Zitrone, gewaschen, in Scheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Nüsse mehrfach mit einer Nähnadel einstechen und etwa 14 Tage wässern, das Wasser täglich wechseln. Danach mit frischem Wasser 10 min. leise köcheln lassen, heraus nehmen, abtropfen lassen.

Schritt2

Das Wasser mit dem Zucker und allen restlichen Zutaten aufkochen und die Nüsse dazu geben. Ca. 5 min. kochen und in der Kochflüssigkeit, zugedeckt 3 - 4 Tage durchziehen lassen.

Schritt3

Die Einweckgläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren, über Kopf trocken laufen lassen. Die Nüsse aufteilen und das Zuckerwasser ca. 5 min. zu einem Sirup einkochen, die Gläser aufgießen. Auskühlen, halten sich dunkel gelagert 3 - 4 Monate.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen, Partyrezepte, Sonstiges, Vegan, Vegetarisch, Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarze-nuesse-walnuesse-selber-einlegen/>