



Birnen-Chutney mit Quendel

Zutaten

- 1 Zitrone
- 1 kg mittelreife Birnen
- 25 g frischer Ingwer
- 200 g Zucker
- 200 ml Weißweinessig
- 0.5 Tl Chiliflocken
- 4 Stiele Quendel, ersatzweise Thymian

Zubereitung

- Saft 1 Zitrone auspressen. 1 kg mittelreife Birnen schälen und entkernen. Fruchtfleisch in 1/2 cm große Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. 25 g frischen Ingwer schälen und fein würfeln.
- 200 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit 200 ml Weißweinessig ablöschen und bei mittlerer Hitze kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat.
- Birnen, Ingwer, 1/2 Tl Chiliflocken, 4 Stiele Thymian und 2 Prisen Salz zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 45 Min. kochen. Chutney sofort in saubere Twistoff-Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auf dem Deckel abkühlen lassen. Das Chutney passt zu kräftigem Hartkäse (z. B. Parmigiano reggiano).





Blüten- Butter

Zutaten

- 10 verschiedene Blüten von Ringelblume, Kornblume, Rose und Löwenzahn
- 4 Röhren Schnittlauch
- 250 g weiche Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz

Zubereitung

- Die Blütenblätter von 10 verschiedenen Blüten zupfen und mit dem Schnittlauch grob hacken.
- Die gehackten Blüten unter die weiche Butter rühren.
- Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.





Hagebutten- Zwiebelsoße

Zutaten

- 500 g Zwiebeln
- 1 unbehandelte Orange
- 2 EL Butter
- 450 g Hagebuttenmarmelade
- 125 ml Weißweinessig
- Salz
- 100 g Zucker
- Curry, Kurkuma oder Muskat zum Abschmecken

Zubereitung

- Zwiebeln klein würfeln und in der Butter andünsten.
- Orangenschale abreiben und den Saft auspressen, damit die Zwiebel ablöschen.
- Mit 200 ml Wasser aufgießen und die Zwiebel weich kochen.
- Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und bei starker Hitze zu einer dicklichen Masse einkochen.

Tipp

Passt gut zu Putenschnitzel. Heiß in saubere Gläser gefüllt kann es als Vorrat einige Tage im Kühlschrank lagern.





Hollerblüten- Likör

Zutaten für ca. 1,5l

- 15 große Holunderblütendolden
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 500 g weißer Kandis
- 1 l Wodka

Zubereitung

- Ein großes Glas / Einweckglas (für ca. 2 l Inhalt) heiß auswaschen, gut abtropfen lassen.
- Holunderblüten verlesen, gründlich ausschütteln und dickere Stiele entfernen.
- Dolden ins Glas geben.
- Vanilleschote längs einritzen und mit dem Kandis dazu geben.
- Zitrusfrüchte heiß waschen, in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzufügen.
- Mit Wodka angießen, sodass alles damit bedeckt ist.
- Zugedeckt ca. 2 Monate an einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur ziehen lassen, gelegentlich umrühren.
- Dann Likör durch ein feines Sieb gießen und in saubere, sterilisierte Flaschen abfüllen.





Knoblauchsrauken- Pesto

Zutaten

- 200 g Knoblauchsrauke und / oder andere Würzkräuter, wie Giersch, Gundermann, Wiesenschaumkraut
- 100 g geriebenen Parmesan
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Sonnenblumen-, oder Pinienkerne, fein gehackt
- ca. 400 ml Olivenöl
- Salz + Pfeffer



Zubereitung

- Kräuter waschen, gut trocken schleudern und klein hacken.
- Die Hälfte der Kräuter in etwas Olivenöl pürieren.
- Die restlichen Kräuter, Parmesan, Nüsse und Kerne, sowie Salz und Pfeffer dazugeben.
- Alles mit dem Mörser gut vermahlen.
- Nach Bedarf Olivenöl begeben, bis eine sämige Masse entsteht.

Tipp

Passt gut aufs Brot und zu Spaghetti.



Leckere Kräuterlimo

Zutaten für ca. 2 l

- verschiedene Kräuter und Blüten (z.B. Holunderblüten, Salbei, Minze, Zitronenmelisse, Rosmarin, Basilikum, Kamille), je nach Jahreszeit
- eine Biozitronen
- 1 l Apfelsaft
- 1 l auch gerne mehr Sprudelwasser



Zubereitung

- Die Kräuter waschen und in eine Karaffe füllen.
- Dann die Zitrone in Scheiben schneiden und mit Blüten damit abdecken.
- Die Kräuter mit Apfelsaft bedecken, bis die Karaffe knapp 1/3 gefüllt ist und über Nacht durchziehen lassen.
- Am nächsten Tag die Mischung mit eiskaltem Sprudelwasser übergießen.
- Schon ist die Kräuterlimo fertig. Es wird kein zusätzlicher Zucker zugegeben.



Rosensirup und Rosenzucker

Zutaten

- 2 Handvoll stark duftende Rosenblüten
- Saft 1 Zitrone
- ½ l Wasser
- Zucker

Zubereitung

- Von den Blütenblättern die hellen Spitzen abschneiden (können bitter sein).
- Blütenblätter mit dem Wasser einmal aufkochen, gut abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen und dann abseihen.
- Für intensiveren Geschmack diesen Vorgang mit jeweils frischen Blättern wiederholen.
- Dann den Rosensud mit Zucker im Verhältnis 1:1 (nach Geschmack auch weniger Zucker) nochmals mit dem Zitronensaft aufkochen und in Flaschen füllen.



Tipp

Im Kühlschrank gelagert hält sich der Sirup einige Monate, eingefroren noch länger!

Rosenzucker:

- 2 geh. EL getrocknete Rosenblütenblätter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker

Rosenblütenblätter zerbröseln, mit Zucker und Vanille-Zucker mischen. Zucker in ein kleines Einmachglas oder Glas mit Schraubverschluss geben und einige Tage durchziehen lassen.