

Rezepte aus dem Hessenpark



Brennnesseln in Bierteig

3 EL Mehl
1 Ei
etwas Bier
Kräutersalz
Pfeffer
Brennnesselblätter

in einem Schälchen zu einem Teig anrühren. eintauchen, am Rand abstreifen und in eine mit heißem Fett gefüllte Pfanne von beiden Seiten braun backen. Überschüssiges Fett abtropfen lassen.

Kräuterlimonade

1 Liter Apfelsaft naturtrüb
140 g Rohrohrzucker
2 EL Wacholderbeeren
12 Zweige Basilikum
6 Zweige Rosmarin
16 Zweige Thymian oder Zitronenthymian
12 Zweige Zitronenmelisse
12 Zweige Pfeffer- oder Apfelminze
4 Zweige Salbei oder Ananas-Salbei

zusammen mit
aufkochen.

1 ½ Liter eiskaltem Mineralwasser
1 Zweig Zitronenmelisse oder Pfefferminze

hinzugeben. Topf vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel für 30 Minuten durchziehen lassen. Durch ein feines Sieb abseihen und komplett abkühlen lassen. Mit aufgießen.
als Dekoration in die Kanne dazugeben.