

Rezepte aus dem Hessenpark



Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

600 Gramm geputzte Erdbeeren klein schneiden, dann breiig zerstampfen. 400 Gramm geputzten Rhabarber in ganz feine Scheiben schneiden. Die Früchte zusammen in einen großen Topf geben, mit einem Kilo Gelierzucker 1:1 mischen und zum Kochen bringen. Nach 4 Minuten Kochzeit heiß in Gläser füllen und verschließen.

Rhabarber-Kompott

500 Gramm geputzten Rhabarber in etwa 1 cm lange Stücke schneiden, dicke Stangen vorher halbieren. 175 Gramm Zucker zugeben und stehen lassen, bis der Rhabarber etwas Saft gezogen hat. Dann mit einer halben Stange Vanille und einer halben Tasse Wasser ankochen und bei geringer Hitze weichkochen. Kontrollieren, dass die Flüssigkeit nicht verkocht. Durch Mitkochen von einigen Erdbeeren oder Apfelstücken wird die Säure des Rhabarbers etwas gemildert. Zum Kompott schmeckt flüssige Sahne, die man mit dem Mark einer Vanillestange aromatisiert hat. Dazu gibt man das Mark und die ausgeschabte Stange in die Sahne und lässt sie über Nacht kühl stehen. Vor dem Servieren die Stange heraus holen, die Sahne gut schütteln und über das Kompott geben.

Rumtopf

Wir beginnen mit 500 Gramm Erdbeeren, 250 Gramm Zucker und einer Flasche 54-prozentigem Rum. Die Erdbeeren (und später auch alle weiteren Früchte) mit dem Zucker (Früchte-Zucker-Verhältnis immer 2:1) vermischen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag in das Rumtopfgefäß geben und mit der Flasche Rum übergießen. Bei allen weiteren Früchten kommen auf 250 Gramm Früchte und 125 Gramm Zucker jeweils 125 Milliliter Rum. Nach jedem Füllen das Gefäß mit Einmachhaut verschließen. Nach der letzten Fruchtzugabe vorsichtig umrühren und noch Mal vier Wochen warten. Danach genießen, z.B. zu Eis oder Pudding. Und diese Früchte können nach den Erdbeeren in den Rumtopf: Kirschen (süß und sauer, entsteint), Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Pflaumen (ensteint und halbiert), Birnen (in Stücke geschnitten).