

Rezepte aus dem Hessenpark



Himbeeressig

300 Gramm Himbeeren
750 Milliliter Weiswein-Essig

in ein Gefäß mit weiter Öffnung geben. Mit übergießen. Sehr gut schmeckt aber auch der Ansatz mit Rotwein-Essig. Gefäß verschließen und mindestens eine Woche kühl und dunkel stehen lassen. Danach den fertigen Himbeer-Essig durch ein feines Sieb abgießen und in eine leere Flasche (mindestens 750 Milliliter!) füllen.

Die Beeren leicht ausdrücken und den erhaltenen Saft ebenfalls zum Essig geben. Mit diesem Himbeer-Essig lässt sich folgende Salatsoße zubereiten:
Senf (Feige oder Honig passen besonders gut)
Himbeeressig und Öl (Kürbiskern-, Traubenkern- oder Sesamöl geben unterschiedliche Geschmacksrichtungen) mit dem Schneebesen kräftig rühren, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mengen richten sich nach Geschmack und gewünschter Konsistenz der Salatsoße.

Himbeersirup

250 Milliliter Wasser
1 Esslöffel Essig
500 Gramm Himbeeren

abkochen und abkühlen lassen. Das Wasser mit über geben und einen Tag ziehen lassen. Bitte die Beeren nicht in eine Metallschüssel geben, sonst kann ein metallischer Geschmack entstehen.

Ein Sieb mit einem Tuch (Geschirrtuch, Mullwindel, großes Stofftaschentuch) auslegen und die Früchte hineingießen. Über Nacht ablaufen lassen ohne zu pressen. Den aufgefangenen Saft abmessen. Auf kommen

250 Milliliter Saft
250 Gramm Zucker

also Saft und Zucker im Verhältnis 1:1 Die Saft-Zucker-Mischung aufkochen und noch heiß in Flaschen füllen und verschließen. Der Sirup kann pur zu Pudding oder Eis verwendet werden. Als Getränk füllt man ihn mit Wasser oder Sekt auf.