

Rezepte aus dem Hessenpark



Salatdressing mit Honig

1 Teil Senf,
4 Teile Essig
4 Teile flüssiger Honig

Öl

und
werden miteinander verrührt und gewürzt.
In etwa die gleiche Menge
wird nach und nach untergerührt. Wenn der
Honig zu fest ist, kann man ihn im
Wasserbad verflüssigen und vorsichtig
erhitzen, aber nicht kochen.

Gemüse in Honigsud

2 Teile Essig
1 Teil Wasser
Salz und Gewürzen (z.B. Pfefferkörner,
Senfkörner, Wacholderbeeren, Nelken,
Lorbeerblättern)

Honig

Gemüse (z.B. Kürbis, Knollen- oder
Stangensellerie, Möhren, Einlegegurken)

und
mit

zum Kochen bringen und 10 Minuten
köcheln lassen. Vom Herd nehmen und
abkühlen lassen. In der noch warmen
Flüssigkeit den
auflösen. Den Sud über das in Stücke
geschnittene

geben. Kurz aufkochen, noch kochend in
Gläser füllen und sofort verschließen.
Mindestens eine Woche stehen lassen. Das
Gemüse eignet sich als Beilage oder mit Brot
als kleine Mahlzeit.

Fleisch oder Fisch in Honigmarinade

Honig, Senf und Öl
Salz und Gewürzen (z.B. Pfeffer, Paprika,
Curry)

zu gleichen Teilen mischen, mit

würzen und das Fleisch mit der Marinade
bestreichen. Mehrere Stunden ziehen lassen,
dann auf dem Grill oder im Herd braten.