

Rezepte aus dem Hessenpark



Vogelbeerenmarmelade

Die Beeren der Eberesche werden nach dem ersten Frost geerntet. Die Beeren über Nacht in eine schwache Essiglösung (40 bis 60 Milliliter Essig auf 1000 Milliliter Wasser) legen. Die Beeren müssen vollständig bedeckt sein.

In einen Topf so viel Wasser geben, dass der Boden bedeckt ist. Die Essiglösung abschütten, die Beeren in den Topf mit Wasser geben und so lange kochen, bis sie zerfallen. Nun kann man entweder Marmelade kochen – dazu die Beeren durch ein Sieb streichen, die Masse mit der gleichen Menge Gelierzucker mischen und nach Vorschrift kochen. Oder man legt ein Sieb mit einem Tuch aus, gießt die Beeren hinein und lässt den Saft ablaufen, am besten über Nacht. Den Saft ebenfalls mit der gleichen Menge Gelierzucker nach Vorschrift kochen.

Schlehenmarmelade

Auf die gleiche Art kann Schlehenmarmelade oder Schlehengelee hergestellt werden. Die Schlehen werden aber anfangs nicht in Essiglösung gelegt. Auch Schlehen werden erst nach dem Frost geerntet.

Wenn man die Beeren früher ernten will oder muss, kann man sich in der modernen Küche leicht behelfen: Man legt sie einfach eine Nacht ins Tiefkühlfach!