

Rezepte aus dem Hessenpark



Wein-Gelee mit Trauben

125 Milliliter Wasser

50 Gramm Zucker

6 Blatt weiße Gelatine

6 Blatt rote Gelatine

375 Milliliter Weiß- oder Rotwein

und

aufkochen.

für Weißwein oder

für Rotwein einweichen, ausdrücken und in die heiße Flüssigkeit geben. Etwas von der heißen Flüssigkeit zu geben (Temperatenausgleich), danach alles zu der heißen Flüssigkeit geben und verrühren. Von der Flüssigkeit so viel in eine große oder mehrere kleine Glasschalen gießen, dass der Boden etwa einen Zentimeter bedeckt ist. Kalt stellen, bis die Flüssigkeit etwas fester geworden ist. Auf die Schicht kleine, kernlose Trauben im Ganzen oder größere Trauben halbiert oder geviertelt und entkernt legen. Dann die restliche Flüssigkeit darüber gießen und kalt stellen. Mit Vanilleschote aromatisierte flüssige süße Sahne darüber geben. Dazu schneidet man eine Vanilleschote auf, kratzt das Mark heraus und gibt dieses samt der Schote zu der Sahne und lässt die Flüssigkeit über Nacht im Kühlschrank stehen. Vor dem Verwenden gut schütteln, dann die Schote entfernen.

Trauben-Konfitüre

Wie aus allen anderen Beeren kann man auch aus Trauben, rot oder weiß, eine leckere Konfitüre zubereiten. Dazu die Weintrauben mindestens halbieren und von den Kernen befreien. Die Trauben aufkochen, nur wenig zerstampfen und mit Gelierzucker 1:1 nach Vorschrift kochen und in Gläser füllen. Statt 500 Gramm Trauben kann man auch 400 Gramm Trauben und 100 Milliliter Weiß- oder Rotwein (je nach Traubensorte) nehmen.

Zwiebelkuchen

(Belag für eine Springform; beliebiger salziger Teig)

100-200 Gramm Speckwürfel anbraten, 500 Gramm Zwiebelwürfel dazugeben, knapp 10 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit 3 Eier, 250 Gramm saure Sahne und Salz verrühren. Zu der abgekühlten Masse geben. Auf den Teig Semmelbrösel streuen, die Speck-Zwiebel-Eier-Masse darauf geben und den Kuchen bei 200 Grad 30 Minuten backen. Unbedingt vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.