

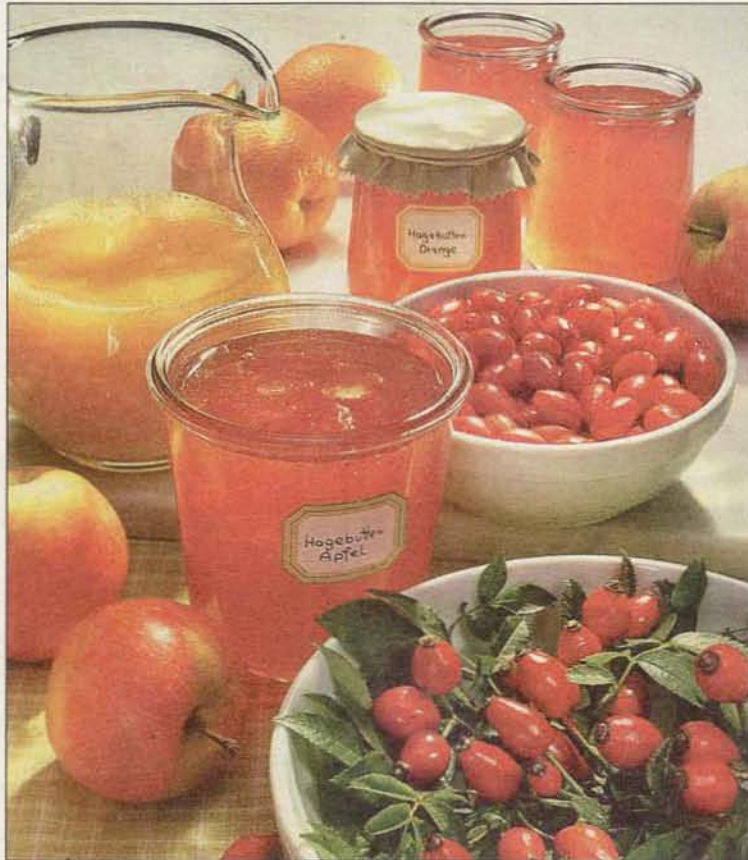
Tipps für den Haushalt

Hagebutten: Leckerer Wildobst

Hagebutten sind der Oberbegriff für die Früchte verschiedener Wildrosenarten. Vor allem Apfel- und Kartoffelrose liefern schmackhafte Hagebutten, die auch als Obstsorten kultiviert werden. Im Herbst leuchten die rundlichen bis ovalen Scheinfrüchte purpurrot an wilden Hecken und Sträuchern.

Das Mark der Hagebutte findet in der Küche vielseitige Verwendung. In Form von pikanten und süßen Soßen passt es zu Fleisch- und Schmorgerichten, Wild, Gebäck und Nachspeisen. Auch zu Chutneys, Konfitüren und oder Likören verarbeitet schmeckt das Wildobst hervorragend und eignet sich zum Abrunden raffinierter Füllungen.

Frische Hagebutten lassen sich von September bis November am Wald- und Wegesrand ernten. Sie sind reif, wenn die Schale auf leichten Fingerdruck etwas nachgibt und sich die Früchte leicht pflücken lassen. Die Verarbeitung der roten Ovale ist jedoch aufwändig. Denn nicht nur Blütenansatz und Stiel müssen entfernt werden, sondern auch die im Inneren der Fruchtkapsel sitzenden Samen, die so genannten Nüsschen, mit ihren Härchen. Diese reizen nämlich Haut und Schleimhäute und sind vielen aus der Kindheit noch bestens als „Juckpulver“ bekannt. Zum Rohverzehr eignen sich Hagebutten daher nicht. Wer nicht „pulen“ möchte, kann die



Das Mark der Hagebutte lässt sich auch zu Konfitüre verarbeiten. Foto: CMA/wf

Früchte mit wenig Wasser weich garen und das Mus durch ein Passiersieb mit sehr feiner Lochung streichen. Das fein passierte Hagebuttenmus

lässt sich nach Belieben weiterverarbeiten. Für Konfitüre einfach mit Zucker mischen und bis zur Gellierprobe einkochen. aid/wf