

Rezepte mit Schlehen

Süßes und Saures aus den schwarzen Beeren

Erst nach dem ersten Frost verlieren Schlehen ihre herbe Säure. Alternativ können die Früchte auch vor dem Verarbeiten eingefroren werden, um den nötigen „Frost-Kick“ zu erhalten. Hier einige Rezepte.

Schlehen-Birnen-Gelee

Zutaten:

1,2 kg Schlehen, 1 kg Birnen (vorbereitet gewogen), 1 kg Gelierzucker, 3 EL Zitronensaft, 4 cl Schlehenlikör.

Zubereitung:

Schlehen ernten, waschen und abzupfen. Birnen in Stücke schneiden und mit den Schlehen mit Wasser bedeckt weich kochen lassen. Den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. $\frac{3}{4}$ l vom Saft mit Zitronensaft und Gelierzucker vermischen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Likör unterrühren. Das Gelee heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Schlehen-Äpfelmus

Zutaten:

1 kg Schlehen, 1 kg Äpfel, $\frac{1}{2}$ Zimtstange, $\frac{1}{2}$ TL Kurkuma, 700 g Birnendicksaft.

Zubereitung:

Schlehen waschen, mit 500 ml Wasser 10 Minuten köcheln. Durch ein Sieb passieren. Äpfel waschen, nur entkernen, mit Schale klein würfeln, mit etwas Wasser aufsetzen und weich kochen. Die Zimtstange trocken anrösten und dann fein mahlen. Zusammen mit Kurkuma zu den Äpfeln geben und das Ganze pürieren. Apfelpüree mit den Schlehen und dem Birnendicksaft nochmals kurz aufkochen. Heiß in Gläser abfüllen, verschließen und sofort auf den Kopf stellen.

Schlehenlikör

Zutaten:

200 g Schlehen, 150 g Weißer Kandis, 1 Vanillestange, 0,7 l Korn.

Zubereitung:

Die Schlehen gut waschen und mit dem Kandis in eine Flasche geben, dann die aufgeschlitzte Vanillestange hinzufügen und alles mit Korn übergießen. Die Flasche verkorken und mindestens zwei Monate stehen lassen. Dann nach Wunsch den Likör in eine Likörflasche filtern und noch einige Zeit reifen lassen.

Tipp: Statt der Vanillestange können Sie auch zwei Zimtstangen dazugeben.

Schlehenpunsch

Zutaten:

1 l starker schwarzer Tee, $\frac{1}{2}$ l Schlehensaft, 50 ml Zitronensaft, 100 g Zucker, 5 TL Sanddornsirup oder Honig, 6 Zitronenscheiben.

Zubereitung:

Tee und Schlehensaft mischen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken und mit Sanddornsirup verfeinern. In feuerfeste Gläser seihen und in jedes Glas eine Zitronenscheibe legen.

Tipp: Wer mag, kann Schlehenlikör dazugeben.

Schlehen-Chutney

Zutaten:

1 kg Schlehen (entsteint) 250 g Rosinen, 100 g Zwiebeln, 1 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 1 Prise Piment, 100 g Honig, 10 g frisch geriebener Ingwer, 1 EL Koriander.

Zubereitung:

Rosinen einige Stunden in Wasser aufweichen, so dass sie schön aufgehen. Die Zwiebeln hacken und im Olivenöl anbraten, dann die entkernten Schlehen zugeben. Auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Mit Salz, Piment, Honig, Ingwer und Koriander abschmecken.

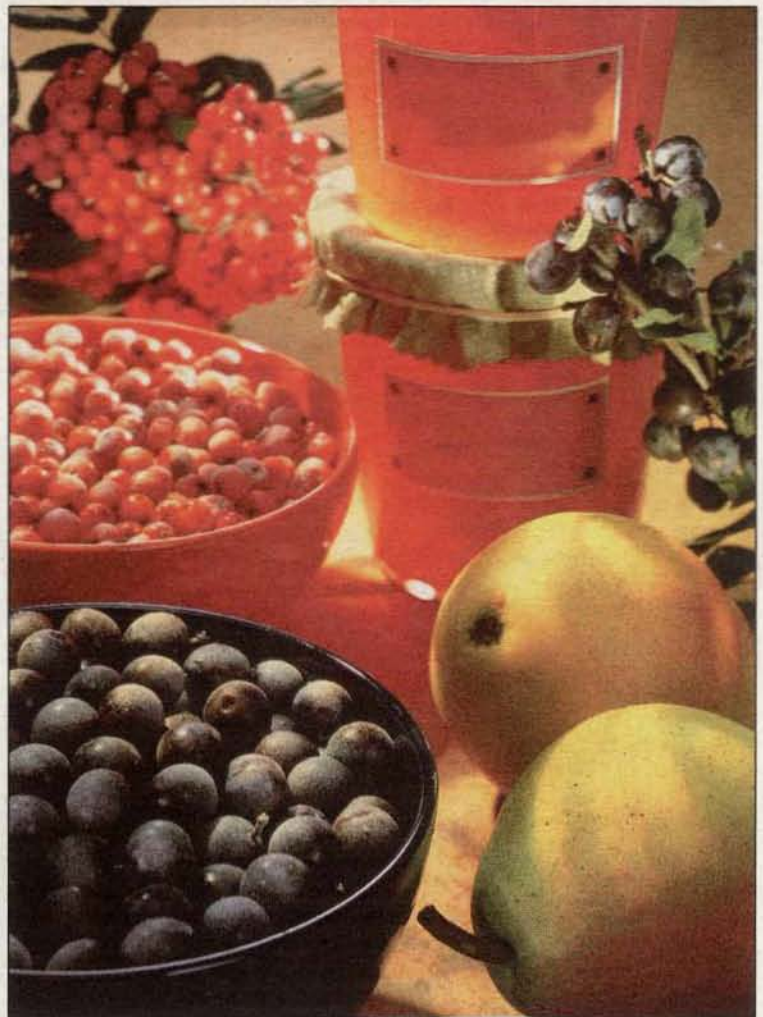
Schlehen-Wein-Likör

Zutaten:

600 g Schlehen, 700 ml Rotwein (z. B. Merlot), 1 Zimtstange, 3 Gewürznelken, 3 Anissterne, Schale von 1 Zitrone, 300 g Honig, 700 ml Wodka.

Zubereitung:

Schlehen waschen und im Mörser leicht zerstampfen; ein Teil der Steine sollte auch zerstoßen werden, dadurch bekommt das Getränk ein angenehmes Aroma. Das Mus in einen passenden Topf geben. Rotwein, Gewürze und Zitronenschale beifügen und 3 bis 4 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen. Alles filtrieren und die Flüssigkeit kurz aufkochen. Auf 40 °C abkühlen lassen und den Honig einrühren. Nach dem Auskühlen den Wodka dazugeben.



Aus Schlehen lassen sich tolle, selbst gemachte Geschenke herstellen. Foto: CMA

Schlehensoße

Zutaten:

1 kleine Stange Zimt, $\frac{1}{2}$ Sternanis, 800 ml Wasser, 250 g Honig, 500 g Schlehen, 80 g Haselnüsse.

Zubereitung:

Zimtstange, Haselnüsse und Sternanis in einer trockenen Pfanne braun rösten, dann in der Kaffeemühle oder im Mörser fein mahlen. Wasser und Honig zusammen mit den Gewürzen aufkochen und über die Schlehen gießen. Zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen, dann abgießen und die Beeren durch ein feines Sieb drücken (die Kerne bleiben zurück). Schlehensoße nochmals aufkochen und heiß in saubere Gläser füllen. Sofort verschließen, die Gläser auf den Kopf stellen und erkalten lassen.

Tipp: Es lohnt sich, die Soße bis zur Spargelsaison aufzubewahren. Sie passt gut zu frischem Spargel.

Süß-saure Schlehen

Zutaten:

1,5 kg Schlehen, 300 g Zucker, 500 ml Apfelessig, 200 ml Wasser, 250 g Honig, 1 Zimtstange, 5 Nelken.

Zubereitung:

Früchte entstielen, waschen und trocknen, über Nacht gefrieren. Zucker in einer Pfanne leicht karamalisieren. Mit Wasser ablöschen und mit Essig auffüllen. Leicht kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun Honig, Zimt und Nelken beigegeben und alles aufkochen. Gefrorene Schlehen dazugeben, langsam aufkochen und zugedeckt abkühlen lassen. Am nächsten Tag die Beeren in Gläser einfüllen. Den Sud erhitzen und 10 Minuten köcheln lassen. Heiß über die Früchte gießen und die Gläser sofort verschließen.

Tipp: Schmeckt ausgezeichnet zu Wildgerichten und Sauerbraten. wf