

Rezeptsammlung

der



leckeres
aus Haus und Garten



Großvaters Weihnachtsschnaps

- Zutaten:**
- 1 Flasche guter Wodka oder Doppelkorn
 - 4 Esslöffel brauner Rohrzucker
 - 2 Stangen Zimt
 - 12 Nelken
 - 12 Kardamom (ganz)
 - 1 große unbehandelte Orange
 - 1 Packung Orangenback

Zubereitung:

Zucker, Zimtstangen, Kardamomkerne, Nelken und Orangenback mit dem Wodka oder Korn mischen und etwa 1 Woche ziehen lassen.

Anschließend die Orange dünn schälen und die Orangenschale für zwei weitere Tage zur Flüssigkeit geben.

Zum Schluss die Flüssigkeit filtern und danach den Likör in hübsche Flaschen füllen und möglichst noch einige Tage nachreifen lassen. Zur Geschmacksabrundung und besseren Farbgebung des Likörs kann man ihn nach dem Filtern noch mit einem guten lieblichen Rotwein auf angenehme Trinkstärke bringen.



Schrebergärtners Kräuterlikör

Zutaten:

- 2 Flaschen guter Doppelkorn
- 250 Gramm brauner Rohrzucker
- je 1 Teelöffel Anis- und Fenchelsamen
- je 1 Teelöffel Korianderkörner
- 4 Esslöffel Rosinen
- 5 Gewürznelken
- 4 Gramm Tausendgüldenkraut
- 1 Zimtstange
- Kerne von 3 Walnüssen
- 2 Packungen Orangenback

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Korn mischen und etwa 4 - 6 Wochen an einem warmen dunklen Ort ziehen lassen. Von Zeit zu Zeit schütteln, damit sich der Zucker besser auflöst.

Zum Schluss die Flüssigkeit filtern und danach den Likör in hübsche Flaschen füllen und möglichst noch einige Wochen nachreifen lassen. Zur Geschmacksabrundung und besseren Farbgebung des Likörs kann man ihn nach dem Filtern noch mit einem guten lieblichen Rotwein auf angenehme Trinkstärke bringen.



Kräuteressig mit Gartenkräutern

Zutaten: für 3 Flaschen Kräuteressig

- 1 Flasche Essigessenz (400 ml)
- 2 Flaschen (nicht zu trockener) Weißwein
- 3 Knoblauchzehen, 3 halbe Zwiebeln
- einige Pfefferkörner, 6 Wacholderbeeren
- 3 kleine (frische oder getrocknete)
Chilischoten
- Gartenkräuter (je nach Saison, Petersilie,
Basilikum, Estragon, Thymian, Dill usw.)
- je nach Geschmack ein wenig Zucker
- 1 halbe Packung Einmachhilfe

Zubereitung:

Die gehäuteten Knoblauchzehen, die halben Zwiebeln sowie die Pfefferkörner mit den Wacholderbeeren und den Chilischoten in möglichst hübsche saubere Flaschen geben (alternativ tut es auch ein großes Schraubglas) und anschließend mit den Gartenkräutern auffüllen.

Jetzt die Essigessenz mit dem Weißwein und der Einmachhilfe aufkochen und noch heiß randvoll in die Flaschen füllen und sofort mit einem Schraubverschluss verschließen.

Der Kräuteressig sollte bis zur endgültigen Geschmacksreife mindestens 4 bis 6 Wochen durchziehen.



Eierlikör nach Laubenpieperart

Zutaten: 10 Eigelb (bitte sauber trennen)
ca. 200 Gramm Puderzucker
3 Packungen Schlagsahne (à 200 g)
ca. 500 ml guter Whiskey
2 Packungen Vanillezucker
je nach Geschmack Zimt und Orangenschale
und ein wenig Amaretto

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Mixer schaumig schlagen, und anschließend nach und nach den Puderzucker, den Vanillezucker den Zimt und die Orangenschale zugeben. Mit dem Mixer weiter rühren und dabei die flüssige Schlagsahne untermischen. Alles noch einige Minuten mit dem Mixer weiter schlagen.

Zum Schluss den Whiskey und einen kräftigen Schuss Amaretto unter ständigem Rühren zugeben.

Danach den Likör in hübsche Flaschen füllen und möglichst im Kühlschrank lagern (hält sich dort etwa 3 Wochen, hat bei uns aber noch nie so lange gestanden).



Weichselkirschlikör nach Gärtnerart

Zutaten: ca. 2 kg Sauerkirschen (nicht entsteint)
ca. 500 Gramm Zucker
2 Flaschen guter Doppelkorn (38 %)
oder noch besser 2 Flaschen Kirschwasser
je nach Geschmack Zimtstange

Zubereitung:

Die gewaschenen nicht entsteinten Kirschen zusammen mit dem Zucker in eine bauchige Flasche geben und etwa einen halben Tag Flüssigkeit ziehen lassen. Anschließend den Alkohol dazu geben und die Flasche gut verschließen.

Alles an einem warmen, nicht zu hellen Ort mindestens 3 Monate ziehen lassen. Ab und zu schütteln, damit sich der Zucker besser auflöst.

Danach alles durch ein Mulltuch filtern und den Likör (zusammen mit einigen Kirschen) in hübsche Flaschen füllen. Schmeckt hervorragend in der Vorweihnachtszeit.

Die übrig gebliebenen Kirschen schmecken hervorragend über Vanilleeis, lassen sich prima zu einem Kuchenbelag (vielleicht für den nächsten Herrenabend) verarbeiten. Oder man macht anschließend gleich noch „Beschwipste Kirschkonfitüre“.



Beschwipste Kirschkonfitüre

Zutaten: für ca. 6 - 8 Gläser Konfitüre

ca. 2 kg Kirschen (von dem selbstange-
setztem Kirschlikör)

ca. 1 Liter Kirschsafft

1000 g Gelierzucker (3:1)

Saft von 1 - 2 Zitronen (je nach Geschmack)

je nach Geschmack wenig Zimt

1 halbe Packung Einmachhilfe

Zubereitung:

Die Ansatzkirschen von dem Kirschlikör entsteinen.

Jetzt die Früchte mit dem Zitronensaft und dem Kirschsafft aufkochen und mindestens 15 Minuten sprudelnd kochen lassen, um den Alkohol weitestgehend auszukochen. Anschließend den Einmachzucker zugeben und einige Minuten weiterkochen.

Alles von der Kochstelle nehmen und die Einmachhilfe unterrühren. Noch heiß randvoll in die Gläser füllen und sofort mit einem Schraubverschluss verschließen.

Die Gläser für 5 - 10 Minuten auf den Kopf stellen (damit verklebt die Konfitüre eventuelle Undichtigkeiten am Deckel) und danach wieder umdrehen.



Johannisbeergelee

Zutaten: für ca. 6 - 8 Gläser Gelee

ca. 2, 5 kg rote Johannisbeeren

750 g Gelierzucker (2:1)

je nach Geschmack ein wenig Zitronensaft oder
Zitronensäure

1 halbe Packung Einmachhilfe

Zubereitung:

Aus den vollreifen Johannisbeeren mit dem Dampfentsafter ca. 1,5 Liter Saft herstellen.

Jetzt den Saft mit dem Gelierzucker und etwas Zitronensaft aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen (Achtung kocht sehr leicht über). Von der Kochstelle nehmen und die Einmachhilfe unterrühren. Noch heiß randvoll in die Gläser füllen und sofort mit einem Schraubverschluss verschließen.

Die Gläser für 5 - 10 Minuten auf den Kopf stellen (damit verklebt das Gelee eventuelle Undichtigkeiten am Deckel) und danach wieder umdrehen.



Bratapfelmarmelade nach Großmutterart

Zutaten: für ca. 6 - 8 Gläser Marmelade

ca. 3 kg säuerliche Äpfel

ersatzweise 1,5 Liter naturtrüber Apfelsaft
und zusätzlich 4 - 5 Äpfel

500 g Gelierzucker (3:1)

100 g Mandeln

100 g Rosinen und etwas Amaretto zum
Einlegen der Rosinen

1 x Bittermandelaroma

1 Packung Zitronensäure

Zimt nach Geschmack

1 halbe Packung Einmachhilfe

Zubereitung:

Am Abend vorher die Rosinen in den Amaretto einlegen und über Nacht stehen lassen. Die Mandel je nach Geschmack grob oder fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Aus den Äpfeln mit dem Dampfentsafter ca. 1,5 Liter Saft herstellen, vorher 4-5 Äpfel separieren, schälen und in etwa fingernagelgroße Stücke schneiden.

Jetzt den selbst hergestellten Saft (ersatzweise geht auch gekaufter Apfelsaft -naturtrüb-) mit dem Gelierzucker und den vorher klein geschnittenen Apfelstücken, der Zitronensäure, dem

Bittermandelaroma sowie je nach Geschmack mit ein wenig Zimt aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen (Achtung kocht sehr leicht über).

Jetzt die Rosinen und die Mandeln zugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Alles von der Kochstelle nehmen und die Einmachhilfe unterrühren. Noch heiß randvoll in die Gläser füllen und sofort mit einem Schraubverschluss verschließen. Darauf achten, dass die Apfelstücke, die Rosinen und die Mandeln ungefähr gleichmäßig in den Gläsern verteilt sind.

Die Gläser für 5 - 10 Minuten auf den Kopf stellen (damit verklebt die Marmelade eventuelle Undichtigkeiten am Deckel) und danach wieder umdrehen.

Da die Äpfel und die Rosinen im Glas immer nach oben steigen, empfiehlt es sich während des Erkaltens die Gläser regelmäßig umzudrehen, damit sich die Stücke besser in der gesamten Marmelade verteilen.

Schmeckt hervorragend als Brotaufstrich zum Frühstück. Eignet sich aber auch zur Verfeinerung von Naturjoghurt oder als Belag für selbstgemachten Apfelstrudel. Man sollte dann jedoch größere Gläser wählen und den Anteil an Apfelstücken, Rosinen und Mandeln deutlich erhöhen. Zum Backen bietet sich fertiger Blätterteig aus dem Supermarkt an, den man dann bei entsprechendem Appetit nur noch mit einem Glas fertiger Strudelfüllung / Bratapfelmarmelade belegen muss.



Erdbeer-Zitronenmarmelade

Zutaten: für ca. 6 - 8 Gläser Marmelade

ca. 2 kg vollreife Gartenerdbeeren

1 kg Gelierzucker (2:1)

je nach Geschmack Zitronensaft oder
alternativ 2 Packungen Zitronensäure

1 halbe Packung Einmachhilfe

Zubereitung:

Die vollreifen Erdbeeren putzen und halbieren. Anschließend die Früchte mit einem Pürierstab zerkleinern bzw. zu Mus pürieren.

Jetzt das Fruchtmus mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft bzw. der Zitronensäure aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen (Achtung kocht sehr leicht über). Von der Kochstelle nehmen und die Einmachhilfe unterrühren. Noch heiß randvoll in die Gläser füllen und sofort mit einem Schraubverschluss verschließen.

Die Gläser für 5 - 10 Minuten auf den Kopf stellen (damit verklebt die Marmelade eventuelle Undichtigkeiten am Deckel) und danach wieder umdrehen.

Schmeckt hervorragend als Brotaufstrich zum Frühstück. Eignet sich aber auch zur Verfeinerung von Naturjoghurt oder zur Herstellung von Erdbeermilchshakes.



Apfelgelee mit Calvados

Zutaten: für ca. 6 - 8 Gläser Gelee

ca. 3 kg säuerliche Äpfel

ersatzweise 1,5 Liter Apfelsaft

750 g Gelierzucker (2:1)

ca. 80 - 100 ml Calvados

je nach Geschmack Lebkuchengewürz, wenig

Zitronensaft oder Zitronensäure

1 halbe Packung Einmachhilfe

Zubereitung:

Aus den Äpfeln mit dem Dampfentsafter ca. 1,5 Liter Saft herstellen.

Jetzt den Saft (ersatzweise gekaufter Apfelsaft -naturtrüb-) mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure, sowie je nach Geschmack mit ein wenig Lebkuchengewürz aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen.

Anschließend den Calvados zugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Alles von der Kochstelle nehmen und die Einmachhilfe unterrühren. Noch heiß randvoll in die Gläser füllen und sofort mit einem Schraubverschluss verschließen.

Die Gläser für 5 - 10 Minuten auf den Kopf stellen (damit verklebt das Gelee eventuelle Undichtigkeiten am Deckel) und danach wieder umdrehen.



Zwetschgenmarmelade mit Rum

Zutaten: für ca. 6 - 8 Gläser Marmelade

ca. 2 kg Pflaumen (entsteint gewogen)

1000 g Gelierzucker (2:1)

ca. 50 ml Rum

je nach Geschmack Zimt

2 Packungen Zitronensäure

1 halbe Packung Einmachhilfe

Zubereitung:

Zwetschgen waschen, entsteinen und zerkleinern und erst anschließend auswiegen.

Jetzt die Früchte mit dem Gelierzucker, dem Zimt und der Zitronensäure aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen. Eventuell zwischendurch die Früchte noch mal mit dem Pürierstab zerkleinern.

Anschließend den Rum zugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Alles von der Kochstelle nehmen und die Einmachhilfe unterrühren. Noch heiß randvoll in die Gläser füllen und sofort mit einem Schraubverschluss verschließen.

Die Gläser für 5 - 10 Minuten auf den Kopf stellen (damit verklebt die Marmelade eventuelle Undichtigkeiten am Deckel) und danach wieder umdrehen.



Birnenmarmelade mit Amaretto

Zutaten: für ca. 6 - 8 Gläser Marmelade

ca. 1,2 kg Birnen (geschält und entkernt)

500 g Gelierzucker (3:1)

ca. 50 ml Amaretto

250 ml Apfelsaft -naturtrüb-

2 - 3 Packungen Zitronensäure oder

ca. 50 - 100 ml Zitronensaft

1 halbe Packung Einmachhilfe

Zubereitung:

Birnen waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen, zerkleinern und erst anschließend auswiegen.

Jetzt die Früchte mit dem Gelierzucker, dem Apfelsaft und der Zitronensäure, aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen, zwischendurch die Früchte noch mal mit dem Pürierstab zerkleinern.

Anschließend den Amaretto zugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Alles von der Kochstelle nehmen und die Einmachhilfe unterrühren. Noch heiß randvoll in die Gläser füllen und sofort mit einem Schraubverschluss verschließen.

Die Gläser für 5 - 10 Minuten auf den Kopf stellen (damit verklebt die Marmelade eventuelle Undichtigkeiten am Deckel) und danach wieder umdrehen.



Holunder-Apfelgelee

Zutaten: für ca. 6 - 8 Gläser Gelee

ca. 2 - 3 kg Holunderbeeren

ersatzweise 1 Liter Holundersaft

ca. 2 kg säuerliche Äpfel

ersatzweise 1 Liter Apfelsaft

750 g Gelierzucker (3:1)

je nach Geschmack wenig Zimt Zitronensaft

oder 1 Packung Zitronensäure

1 halbe Packung Einmachhilfe

Zubereitung:

Aus dem Holunder und den Äpfeln mit dem Dampfentsafter ca. 2 Liter Saft herstellen.

Jetzt den Saft mit dem Gelierzucker dem Zimt und der Zitronensäure, aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen.

Alles von der Kochstelle nehmen und die Einmachhilfe unterrühren. Noch heiß randvoll in die Gläser füllen und sofort mit einem Schraubverschluss verschließen.

Die Gläser für 5 - 10 Minuten auf den Kopf stellen (damit verklebt das Gelee eventuelle Undichtigkeiten am Deckel) und danach wieder umdrehen.



Pfirsich-Champagnerkonfitüre

Zutaten: für ca. 6 - 8 Gläser Konfitüre

ca. 3 kg weißfleischige Pfirsiche

ca. 1/2 Liter Champagner

750 g Gelierzucker (3:1)

je nach Geschmack wenig Zitronensaft

1 halbe Packung Einmachhilfe

Zubereitung:

Die Pfirsiche entsteinen und enthäuten und in kleine Stücke schneiden.

Jetzt die Früchte mit dem Gelierzucker dem Zitronensaft und dem Champagner aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen. Zwischendurch den Rest des Champagner selbst trinken.

Alles von der Kochstelle nehmen und die Einmachhilfe unterrühren. Noch heiß randvoll in die Gläser füllen und sofort mit einem Schraubverschluss verschließen.

Die Gläser für 5 - 10 Minuten auf den Kopf stellen (damit verklebt die Konfitüre eventuelle Undichtigkeiten am Deckel) und danach wieder umdrehen.



Balsamico- Senf

Zutaten: für ca. 2 Gläser Senf

100 g gelber Senf

10 g Salz und 20 g Zucker

60 ml Balsamico-Essig

80 ml Wasser

Zubereitung:

Den Senf mit einer Kaffeemühle fein mahlen (am besten mit einer alten Handkaffeemühle).

Jetzt das Senfmehl mit dem Salz und dem Zucker gut vermengen.

Nunmehr den Balsamico-Essig und das Wasser zu geben und ca. 5 Minuten gut verrühren

Jetzt in kleine Schraubgläser füllen und verschließen. Bis zur vollen Entfaltung seines Aromas sollte der Senf noch 3 - 4 Tage nachreifen.

Schmeckt hervorragend zu allem Gegrilltem oder Gebratenem bzw. eignet sich auch als Verfeinerung von Salatdressings.



Kräuter - Senf

Zutaten: für ca. 2 Gläser Senf

60 g gelber Senf

je eine $\frac{1}{4}$ Zwiebel und Knoblauchzehe

jeweils ein halber Teelöffel Majoran,

Salbei, Thymian Estragon und $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt

(fein zerkleinert), je eine Prise Nelken- und

Korianderpulver sowie eine Prise Zimt,

$\frac{1}{2}$ Teelöffel brauner Rohrzucker

90 ml Balsamico-Essig und 50 ml Wasser

Zubereitung:

Den Senf mit einer Kaffeemühle fein mahlen (am besten mit einer alten Handkaffeemühle).

Den Knoblauch und die Zwiebel durch eine Knoblauchpresse drücken. Jetzt alle Gewürze mit dem Zucker und dem Senfmehl gut vermengen. Eventuell die Gewürze vorher mit einem Mörser nochmals zerkleinern.

Nunmehr den Balsamico-Essig und das Wasser zu geben und ca. 5 Minuten gut verrühren

Jetzt in kleine Schraubgläser füllen und verschließen. Bis zur vollen Entfaltung seines Aromas sollte der Senf noch 3 - 4 Tage nachreifen.



Knoblauch-Senf

Zutaten: für ca. 2 Gläser Senf

100 g gelber Senf

10 g Salz und 20 g Zucker

$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt (fein zerkleinert),

eine Prise Nelkenpulver,

eine Prise Piment,

$\frac{1}{2}$ Msp. Cayennepfeffer

2 - 3 Knoblauchzehen,

$\frac{1}{4}$ Zwiebel

60 ml Balsamico-Essig und 80 ml Wasser

Zubereitung:

Den Senf mit einer Kaffeemühle fein mahlen (am besten mit einer alten Handkaffeemühle).

Den Knoblauch und die Zwiebel durch eine Knoblauchpresse drücken. Jetzt alle Gewürze mit dem Zucker und dem Senfmehl gut vermengen. Eventuell die Gewürze vorher mit einem Mörser nochmals zerkleinern.

Nunmehr den Balsamico-Essig und das Wasser zu geben und ca. 5 Minuten gut verrühren

Jetzt in kleine Schraubgläser füllen und verschließen. Bis zur vollen Entfaltung seines Aromas sollte der Senf noch 3 - 4 Tage nachreifen.

Alle Rezepte sind von uns selbst ausprobiert worden und haben sich bewährt.

Einen Großteil der Liköre, Marmeladen und Gelees können bei uns jedes Jahr an unserem Stand auf dem Adventsmarkt in



Die Waldgaststätte im Grünauer Forst
Rabindranath-Tagore-Straße 25, 12527 Berlin-Grünau

jeweils am ersten Adventswochenende
(Samstag von 12.00-20.00 Uhr)
(Sonntag von 11.00-19.00 Uhr)

erstanden werden.

„Die Schnippel-Girls“
Bastelgruppe der Kolonie Freiheit



Für eventuelle Schreibfehler kann keine Garantie übernommen werden
Sie erreichen uns via

E-Mail unter schnippelgirls@jubelt.de