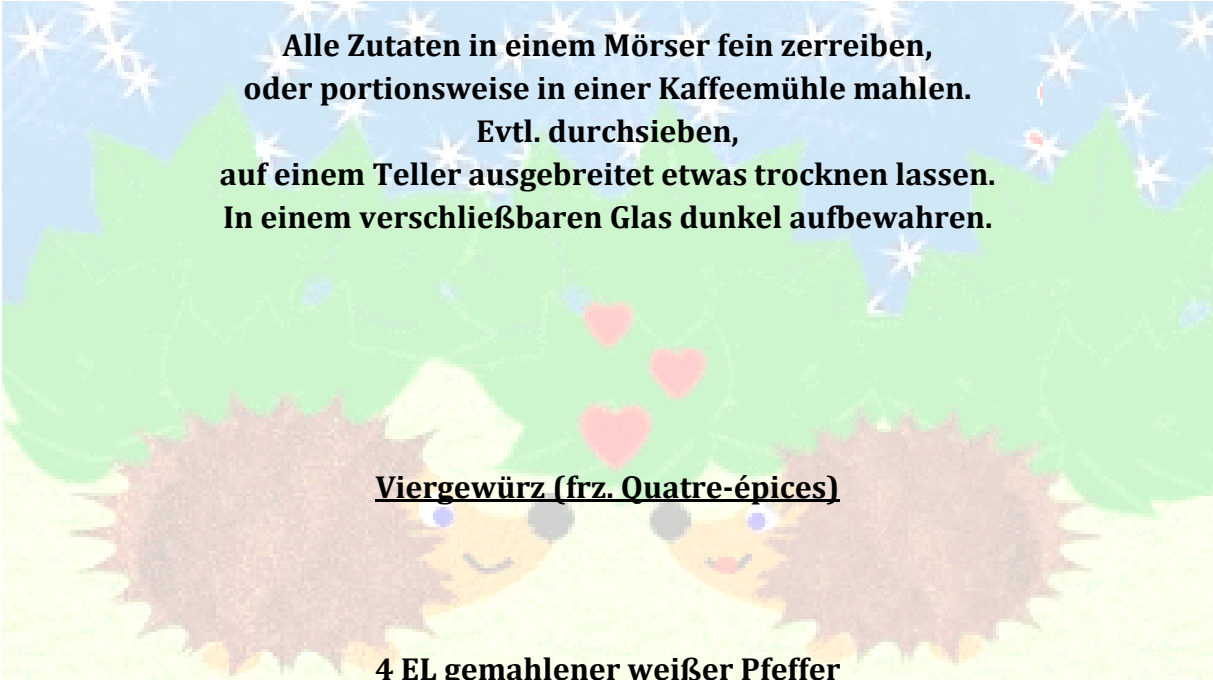


Rezepte von AK99

Erdnussgewürz aus Westafrika ist ein Universalgewürz

50 g gesalzene Erdnüsse
1 TL Viergewürz
1 EL edelsüßes Paprikapulver
(und/oder Rosenpaprika)



Alle Zutaten in einem Mörser fein zerreiben,
oder portionsweise in einer Kaffeemühle mahlen.
Evtl. durchsieben,
auf einem Teller ausgebreitet etwas trocknen lassen.
In einem verschließbaren Glas dunkel aufbewahren.

Viergewürz (frz. Quatre-épices)

4 EL gemahlener weißer Pfeffer
1 EL geriebene Muskatnuss
½ EL gemahlener Zimt
½ EL Nelkenpulver

Alle Zutaten zusammen gut vermengen.
für Wildragouts, Pasteten und Würste,
Gewürzgurken, eingelegte Zwiebeln, Kürbisse, Terrinen, in Schmorgerichten und
ähnlichem, sowie als Lebkuchengewürz

Pflaumen in Rotwein

2 kg Pflaumen
1 Liter Rotwein, Spätburgunder
400 g brauner Zucker

mahlen und in einen Teebeutel füllen:

1 Stück Sternanis
6 Gewürznelken
2 Stangen Zimt

Pflaumen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen.
Zucker, Rotwein und den Teebeutel mit den Gewürzen
in einem Topf einmal aufkochen,
vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Pflaumen bis 2 cm unter den Rand in die Schraubgläser schichten.
Rotweinsirup bis 1 cm unter den Rand der Gläser aufgießen und
die Gläser verschließen.
30 Minuten bei 90°C pasteurisieren.

Beilage zu Wildgerichten oder
als Dessert mit Vanilleeis, Pudding, Pfannkuchen ...

Thymianöl

Kräuterzweige kurz abrausen, gut trocknen,
die Blättchen abzupfen,
in ein Schraubglas füllen,
mit soviel Sonnenblumenöl auffüllen,
daß alles gut bedeckt ist, Glas schließen.
Im Wasserbad erhitzen,
und 15 Minuten köcheln lassen.
Platte abstellen und alles langsam abkühlen lassen.
An einem warmen Ort 2 Wochen ziehen lassen,
ab und zu schütteln.
Über ein Sieb, ausgelegt mit Küchenpapier filtern,
in dekorative Flaschen abfüllen und verschließen!

Erdbeerlikör

Pro 100 ml Erdbeersirup
(Produktion im Sommer aus eigenen Erdbeeren)
mit
~ 75 ml Wodka mischen!

Brombeer - Himbeer - Soße

süß-sauer
350 g Brombeeren
150 g Himbeeren
200 g Zucker
8-10 EL Balsamico-Essig
Saft 1 Zitrone
2 kleine rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Schnapsgläser Cassis-Likör
einige Spritzer Tabasco
2 Msp. Cayennepfeffer

Brombeeren und Himbeeren mit Zucker, Essig und Zitronensaft aufkochen. Die Zwiebeln schälen und fein zerkleinern.

Zusammen mit dem gepressten Knoblauch und dem Likör in die Masse einrühren und das Ganze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Tabasco und Cayennepfeffer abschmecken.

Die fertige Soße pürieren, durch ein Sieb streichen, noch mal kurz aufkochen, heiß in Schraubgläser füllen und sofort verschließen, auf dem Kopf stehend abkühlen lassen.

Ertrag: 2 kleine Gläschen.

Ich erspare mir das erneute Aufkochen und koche die Gläschen 5 Minuten im Schnellkochtopf ein!

Maggikrautpaste

150 g Krautblätter
2 leicht gehäufte EL Salz
100 ml Sonnenblumenöl
Öl zum Auffüllen

Gut gereinigte und trocken geschleuderte Blätter durch den Fleischwolf drehen oder grob hacken, mit den restlichen Zutaten püreeartig aufmixen, das Salz sollte gelöst sein,

in kleine Schraubgläser abfüllen, mit einer dicken Ölschicht auffüllen und verschließen.

Nach Anbruch immer mit einer Ölschicht bedecken.

Gekühlt und vor Licht geschützt hält sich die Paste bis zu 1 Jahr.

Sparsam verwenden!

Die Einmachfolie dient nur als „Auslaufschutz“ beim Transport!

Zitronen-Tomaten-Sauce

1-2 Grapefruit ~ 200 ml Saft
3-4 Orangen ~ 200 ml Saft
3 Zitronen ~ 100 ml Saft
1 Liter passierte Tomaten
3 TL Italienische Kräuter
1 TL Salz
600 ml Fanta

Das Obst auspressen, ca. 500 ml, in einem Topf aufkochen.
Restliche Zutaten zufügen, unter Rühren sprudelnd dicklich einkochen, das kann dauern. Heiß in Schraubgläser füllen, verschließen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen.

Ein Beispiel zur weiteren Verwendung:

Curry - Ketchup - Sauce

1 Flasche Schaschlik-Sauce, 250 ml
250 ml Tomatenketchup
1 TL Curry
1 Glas selbstgemachte „Zitrus Tomaten Sauce“, 250 ml

Alles in einen Topf geben, sprudelnd aufkochen. Heiß in Schraubgläser füllen, verschließen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen.
Ich koche die Saucen zur längeren Haltbarkeit ein!

Johannisbeer - Senf

200 g gelber Senf
10 Pimentkörner
2 TL Korianderkörner
1 TL bunte Pfefferkörner
1 getr. Chilischote
Samen von 4 Kapseln grünem Kardamom
2 Lorbeerblätter
75 g Zucker
4 TL Salz

in der Kaffeemühle portionsweise möglichst fein mahlen
darauf achten, daß die Mühle nicht überhitzt,

150 ml Weißweinessig
150 ml Johannisbeersirup
erhitzen

mit dem Gemahlenen verrühren, eventuell nicht alle Flüssigkeit, und abkühlen lassen, mit dem Mixstab gründlich zu einem Brei verrühren, bei Bedarf etwas Flüssigkeit zugeben, den Senf bei Raumtemperatur 12 - 24 Stunden offen stehen lassen, nur mit einem Küchentuch leicht abdecken, ab und zu umrühren, in Schraubgläser füllen und 2 - 4 Wochen reifen lassen.

Zu Wild- und Fleischgerichten, Matjes- und Fischsalaten, Dressing, Soßen, Marinaden, Röstzwiebeln, überbackenem Camembert, gibt Rotkohl den letzten Pfiff!

Ein Teil des Essigs kann durch
Weisswein, Apfelwein oder Champagner ersetzt werden.

Cappuccino

50 g Instant – Kaffee
100 g Puderzucker
100 g Kaffee – Weißer
50 g Kakao, echter

Die Zuckermenge nach Geschmack evt. abwandeln.
Alles gut vermischen,
In luftdichte Gläser füllen und gut verschlossen aufbewahren.

1 Kaffeemaß auf 1 Becher heißes Wasser

Weihnachtsvariante:
Evtl. selbstgemachtes Lebkuchengewürz
oder Zimt dazugeben oder später überstreuen.

Rezepte von Imar

Mariechens 5-Minuten-Kuchen
Rezept von mariechen_K

200 g Weizenmehl
200 g Puderzucker
200 g gemahlene Haselnüsse
1 P Backpulver

Backmischung mit 200 g flüssiger Sahne und 4 Eiern in eine Schüssel geben und
mit dem Handrührgerät 5 Minuten schlagen. In eine gefettete und gemehlte
Kuchenform geben und bei 180° C ca. 45-60 Minuten backen.

Gurken Relish

**600 g Zucchini
250 g Zwiebeln
450 g Salatgurken
200 g braunen Zucker
200 ml Essig
1 Knoblauchzehe
1 tl Salz**

Zucchini, Salatgurken, Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln. Mit Essig, Zucker und Salz ca. 10 Minuten kochen. Heiß in Gläser füllen und kühl lagern.

Chili Salz Rezept von Bpikus

**3 rote getrocknete Chilischoten
150 g Meersalz
30 g Pfefferkörner**

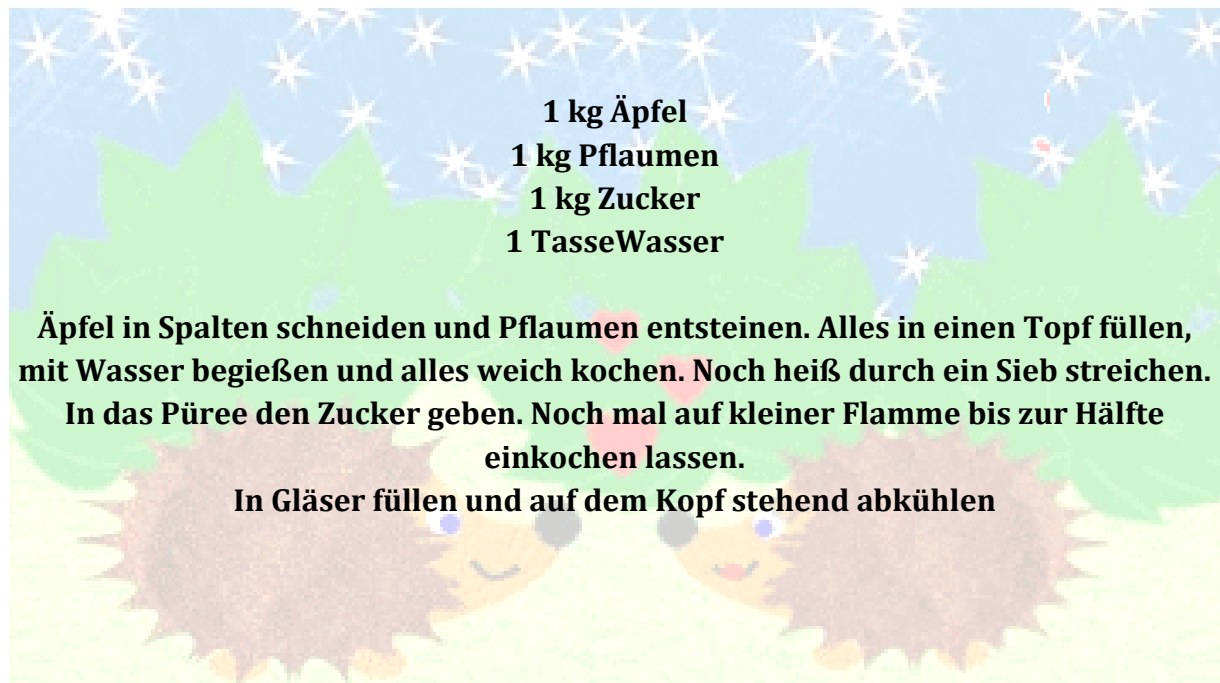
3 getrocknete rote Chilischoten mit 150 g Meersalz und 30 g Pfeffer in einem Mixer oder Mörser zerkleinern. Bis zum Verzehr luftdicht verschlossen aufbewahren.

Orangen-Punsch-Essenz Rezept von Nimrodel

**brauner Kandiszucker
guter Rum, 38 % oder 54%
Saftorangen
nach belieben:
1 Zimtstange oder 2 Nelken oder 1 Kardamomkapsel**

Das Glas wird halb mit Kandiszucker gemischt. Orangen auspressen, den Saft durch ein Teesieb seihen und im Verhältnis 1:1 mit dem Rum mischen. Diese Flüssigkeit in das Glas mit dem Kandiszucker geben. Wer mag, kann noch eine Zimtstange oder 2 Nelken oder 1 Kardamomkapsel dazugeben. Gut verschließen, ab und zu schütteln. Je länger es Zeit hat, sich aufzulösen und durchzuziehen, desto leckerer wird es In eine Tasse heißen schwarzen Tee je nach Tassengröße 1-3 EL von dieser Punschessenz geben

Apfel-Pflaumen-Marmelade **Rezept von Irina**



Nektarinenmarmelade mit Marzipan

1,5 kg reife Nektarinen
100 g Marzipan
1 FL. Bittermandelaroma
500g Gelierzucker 3:1

Nektarinen entkernen und mit dem Marzipan pürieren.
Mit dem Bittermandelaroma und dem Gelierzucker
nach Packungsanleitung kochen und in vorbereitete
Gläser füllen.

Holunder-Birnen-Marmelade

Rezept von Julisan

600 g Holunderbeeren

400 g reife Birnen

1 kg Gelierzucker

6 cl Rum

Holunder waschen, gut abtropfen lassen und abrebeln. Birnen schälen, und in kleine Stücke schneiden.

Alles miteinander verrühren und zum Kochen bringen. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, Gelierprobe machen, Rum einrühren und heiß in vorbereitete Marmeladegläser füllen. Verschließen und auf den Kopf stellen.

Zwetschgen in Rotwein **Rezept von Baerenkueche**

650 g Pflaumen (Zwetschgen)

5 EL Orangensaft

2 EL Honig

1 Stange Zimt

150 ml Rotwein

Zwetschgen entkernen und halbieren.

Zusammen mit den anderen Zutaten in einen Topf geben und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Noch heiß in Twist-off Gläser füllen.

Die Menge kann selbstverständlich vervielfältigt werden.

Schmeckt sehr gut als Nachtisch; auch zu Vanilleeis.

**Holunder-Balsamico-Essig
Rezept von Rosemarywitch**

**600 ml Balsamico
500 g Holunderbeeren
300 g Zucker
1 Stange Zimt
Piment
Nelken**

Den Balsamico mit dem Zucker erwärmen, bis dieser geschmolzen ist. Ein Gewürzsäckchen mit Zimtstange, Pimentkörnern und Nelken in den Topf hängen und 5 Minuten köcheln lassen. Holunderbeeren dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mischung abkühlen lassen, Gewürzsäckchen entfernen und Mischung durch ein Mulltuch absieben. Anschließend in Flaschen füllen.

Schmeckt besonders gut zu kräftigen Salaten, wie z.B. Feldsalat und ist ein prima Geschenk.

Lavendelöl

**1 Handvoll blaue Lavendelblüten
1 L Sonnenblumenöl
½ TL Salz**

**An einem dunklen Ort 2 Wochen ziehen lassen, dann durch ein Mulltuch filtern.
Zum Parfümieren von Salat, Obstsalat, Steak, gegrilltem Fisch und Lamm**

Rezepte von Paehm

AMARENA_Kirschen

- 1 Glas Schattenmorellen
- 350 g Zucker
- 100 ml Amaretto (nehme meist etwas mehr...)
- 1 Spritzer Limettensaft
- 2 Schuss Aroma (Vanillearoma)
- 1 Schuss Bittermandelöl

Die Kirschen gut abtropfen lassen (der Saft wird nicht benötigt), in einen Topf mit dem Zucker geben und bei nicht zu heißer Flamme den Zucker schmelzen lassen - immer wieder umrühren. Unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die Gewürze und den Amaretto dazugeben (nach Geschmack - manche nehmen etwas weniger, aber ich mags so am liebsten). Das Ganze noch 15 - 25 Minuten leise köcheln lassen, je nachdem, wie man den Sirup haben möchte. In Gläschen abfüllen.

BOUNTY-KUGE

- 100 ml Milch (ich nehme ungesüßte Kokosmilch)
- 1 TL Grieß (Hartweizengrieß lt. Original, ich nehme Weichweizengrieß)
- 40 g Butter
- 40 g Zucker

- 60 g Kokosraspel
- 100 g Kuvertüre (Halbbitter)
- Kokosraspel zum Wälzen

Milch mit Butter und Zucker zum Kochen bringen. Grieß und Kokosraspel einrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen.

Anschließend die Masse im Kühlschrank auskühlen lassen. Dann kleine Kugeln formen und kurz in Kuvertüre tauchen. Antrocknen lassen und in Kokosraspeln wälzen

Ich gebe die Kugeln nach dem Formen in den Tiefkühler - so für mindestens 2 Stunden, dann kann man sie besser überziehen. Und ich verwende auch mal Vollmilch-Kuvertüre

AFTER-EIGHT-KEKSE:

50 g Schokolade (After Eight - Täfelchen) nehme immer 75 g!
125 g Butter
50 g Puderzucker
1 Ei(er)
230 g Mehl
20 g Kakaopulver
100 g Kuvertüre, weiß oder auch Vollmilch

After Eight würfeln, mit weicher Butter in Flöckchen, dem Puderzucker und Salz mit Knethaken verrühren. Ei gut unterrühren. Mehl und Kakao zugeben. Kurz kneten. 2 Stunden in Folie gewickelt kalt stellen.

Ausrollen und mit Förmchen ausstechen. 12 Minuten bei 150°C backen. Mit Kuvertüre verzieren.

Ich spare mir meist das Ausstechen, sondern forme vor dem Kaltstellen Rollen, von denen ich dann dünn die Plätzchen runterschneide....spart Zeit!

SHORTBREAD-KARAMELL-SCHNITTEN:

125 g Mehl
85 g Zucker, braun
50 g Kokosraspel
235 g Butter
2 EL Sirup
400 g Kondensmilch, gezuckert
125 g Kuvertüre, zartbitter, gehackt
Fett, für das Backblech oder Backpapier

Mehl, Zucker und Kokosflocken in einer Schüssel vermischen. 125 g zerlassene Butter unterrühren und zu einem Teig verarbeiten. In ein 28 x 18 cm großes gefettetes Backblech mit hohem Rand drücken. Bei 180°C 25-30 Minuten goldbraun backen.

Für die Füllung 60 g Butter bei schwacher Hitze in einer Pfanne zerlassen. Sirup und Kondensmilch unterrühren. Über den Teig gießen und weitere 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Glasur die Kuvertüre und 50 g Butter unter Rühren im Wasserbad schmelzen. Über die erkaltete Karamell-Füllung verteilen. Während die Schokolade fest wird, in Stücke einteilen. Im Kühlschrank erstarren lassen.



FEINE PFLAUMENMARMELADE:

1,5 kg Pflaumen

1 kg Zucker

1 Stange/n Zimt

4 Nelke(n)

2 Pck. Vanillezucker

Gewaschene, entsteinte Pflaumen in einen Edelstahltopf geben, den Zucker mit dem Vanillezucker darüber und über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen.

Am nächsten Tag den Topf mit den Pflaumen direkt auf den Herd, die Zimtstange u. Nelken dazu geben und aufkochen. Danach auf kleinster Flamme(1) und 3 Stunden kochen lassen. Man darf die Früchte während der Kochzeit nicht berühren, also nicht mit Kochlöffel oder dergleichen in den Topf, sonst gehen die Früchte nach unten und verbrennen, ist also ganz wichtig!

Nach 3 Stunden den Topf vom Herd nehmen, die Zimtstange und die Nelken entfernen und mit einem Schneebesen einige Minuten durchschlagen, bis ein schönes Mus entsteht. Dann in heiß ausgewaschene Gläser füllen, verschließen und dunkel aufbewahren.

DOMINOSTEIN-GUGLHUPF:

150 g Konfekt, weiße und dunkle Dominosteine
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
100 g Nougat
4 Ei(er)
125 ml Eierlikör
250 g Mehl
1 TL Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben

Dominosteine halbieren oder vierteln. Butter oder Margarine, Zucker und Nougat cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Eierlikör zugießen,iterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Dominosteine unterheben. Den Teig in eine Gugelhupfform mit ca. 2,5 l Inhalt füllen und glattstreichen. Bei 150°C (Umluft) 65-70 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Geht auch sehr gut als Glaskuchen - und als solchen habe ich ihn verschickt....ergibt ca. 4 -5 Gläser a 440 ml.

MAIS-TORTILLACHIPS:

120 g Maismehl
100 g Mehl (Weizenmehl Type 405)
25 g Butter
150 ml Milch

Gewürze wie z.B. Paprika, Cayenne-Pfeffer, Salz, Pfeffer usw.....nach Geschmack aber nicht zuwenig!

Die Gewürze nach Geschmack mischen (darf ruhig etwas scharf sein). Die Milch heiß machen und mit dem Mehl und der Butter mischen. Die Gewürzmischung ebenfalls untermischen. Da Maismehl andere Klebeeigenschaften hat, als andere Mehlsorten, kann es sein, dass noch etwas Weizenmehl zusätzlich untergeknetet werden muss. Der Teig darf nicht mehr kleben.

Den Teig hauchdünn ausrollen, mit dem Pizzaroller in Dreiecke schneiden (halbierte Rauten) und anpieken, damit sich keine Luftblasen bilden. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 5 Minuten backen. Achtung, nach 5 Minuten durchgehend beobachten, die Chips werden dann sehr schnell dunkel.

SALSA RANCHEROS:

**4 große Tomate(n), reife (oder aus der Dose)
2 Chilischote(n) (habe getrocknete verwendet)
1 große Zwiebel(n), fein gehackt
2 Zehe/n Knoblauch
3 EL Olivenöl
evtl. Zucker und Limettensaft (habe Zitronensaft verwendet)**

Schoten (Anzahl nach gewünschter Schärfe) und Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, bei den Tomaten anschließend die Haut abziehen. Chilischoten entkernen. Tomaten, Zwiebeln, Chilis, Knoblauch im Mixer pürieren. Öl in einem Topf erhitzen und die pürierte Masse dazugeben. Unter Rühren simmern, bis die Salsa etwas dicker und dunkelrot ist und ein gutes Aroma abgibt. Mit Salz abschmecken, evtl. eine Prise Zucker oder einige Tropfen Limettensaft hinzufügen.

BRATAPFELLIKÖR:

**7 Äpfel
15 EL Rohrzucker, brauner
1 Vanilleschote(n)
½ Sternanis
1,5 Liter Schnaps (Korn oder Obstwasser)**

Bratäpfel im Backofen halb fertig garen. Rohrzucker, Zimtstange, Vanilleschote und Sternanis in ein großes Glas schichten, mit Obstwasser oder Korn übergießen, so dass die Äpfel gut bedeckt sind. 4 Wochen ziehen lassen. Dann abfiltern und in dekorative Flaschen füllen.

NEKTARINEN-HONIGMELONEN-MARMELADE:

500 g Nektarine

500 g Honigmelone

500 g Gelierzucker 2:1

Die Früchte kleinschneiden und mit dem Gelierzucker mischen, evt. über Nacht stehen lassen, dann das Ganze mit dem Pürierstab pürieren und nach Anweisungen auf der Gelierzuckerpackung fertigstellen....



2 Tl Ingwer

250 Gelierzucker 2:1

Salz, Chili, Vanillezucker

Alle Zutaten, bis auf Gewürze, unter Rühren 8 Minuten kochen lassen.

Abschmecken und nochmals aufkochen.

Abfüllen. Passt gut zu Käse!

Brombeerlikör

700 ml Brombeersaft(eigene Herstellung), mit 300 g Zucker und je 1 Tl Zimt und Vanillepulver erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.

**Nach dem Abkühlen ca. 300 ml Weinbrand hinzugeben (abschmecken).
Einige Tage ziehen lassen.**

Cookies mit Schokolade und Mandeln

Den Cookie-Mix in einer Rührschüssel gut vermischen. 3/4 Tasse flüssige Butter und ein Ei dazu und alles vermischen.

Mit einem Löffel flache Häufchen auf ein Blech setzen und bei 170 Grad Umluft bei mittlerer Schiene 15 Minuten backen.

Erdbeer-Vanille Marmelade mit Sekt und Limes

1kg Erdbeeren pürieren, mit 250ml Sekt, 250ml Erdbeerlimes, 1 Tl Vanillepulver, 2 Tl Zitronensäure und 1,5 Kg Gelierzucker 1:1 mischen.

Marmelade kochen und abfüllen.

**Rosmarin-Salz
Thymian-Salz
Vanille-Salz**

Ein Rezept gibt es da nicht! Tut mir leid.

Ich gebe grobes Meersalz und z.b. getrockneten Rosmarin (auch gemischte Kräuter) in die Küchenmaschine und mahle es zusammen. Das Verhältnis zueinander liegt ungefähr bei 3:1 oder 2:1.

Beim Vanillesalz gebe ich 3 Vanilleschoten zu ca. 100g grobem Meersalz.

Vanillesalz nehme ich immer, wenn mir beim Abschmecken noch etwas fehlt...

Kirschchutney

1.) 500g reife, tadellose entsteinte Kirschen und 1 Liter Apfelessig in ein großes, festschließendes Gefäß (oder 2 kleinere)geben undaufs Fensterbrett stellen - täglich kräftig schütteln. Nach 3 Wochen abseihen und in dunkle Flaschen füllen.

2.) 500g gut durchgezogene Kirschen vom Kirschessig, 150g Äpfel, 100g Zwiebeln, Salz, Gewürze (Pfeffer, Paprika, Zimt, Nelken und Kardamom).

Äpfel und Zwiebeln schälen und klein würfeln. Alles Zutaten zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, Sofort in gläser füllen.

Kirschessig

500g reife Kirschen und 1 Liter Apfelessig in ein fest schließendes Gefäß geben.

Auf die Fensterbank stellen und täglich kräftig durchschütteln.

Nach 3 - 5 Wochen durch ein Sieb gießen und abfüllen.

Genau so braue ich auch den Brombeeressig.



Kirschsoße

1 Liter selbstgekochten Brombeersaft mit 1 Vanillepudding, etwas Vanillepulver und Zucker nach Geschmack kochen und heiß abfüllen.

Schmeckt gut über Vanilleeis, -pudding oder -griesbrei. Ich koche die Soße auch mit Kirschsafft oder Himbeersaft.

Pfirsich-Karamell-Marmelade

Pfirsich putzen, vom Kern befreien und in der Küchenmaschine pürieren.

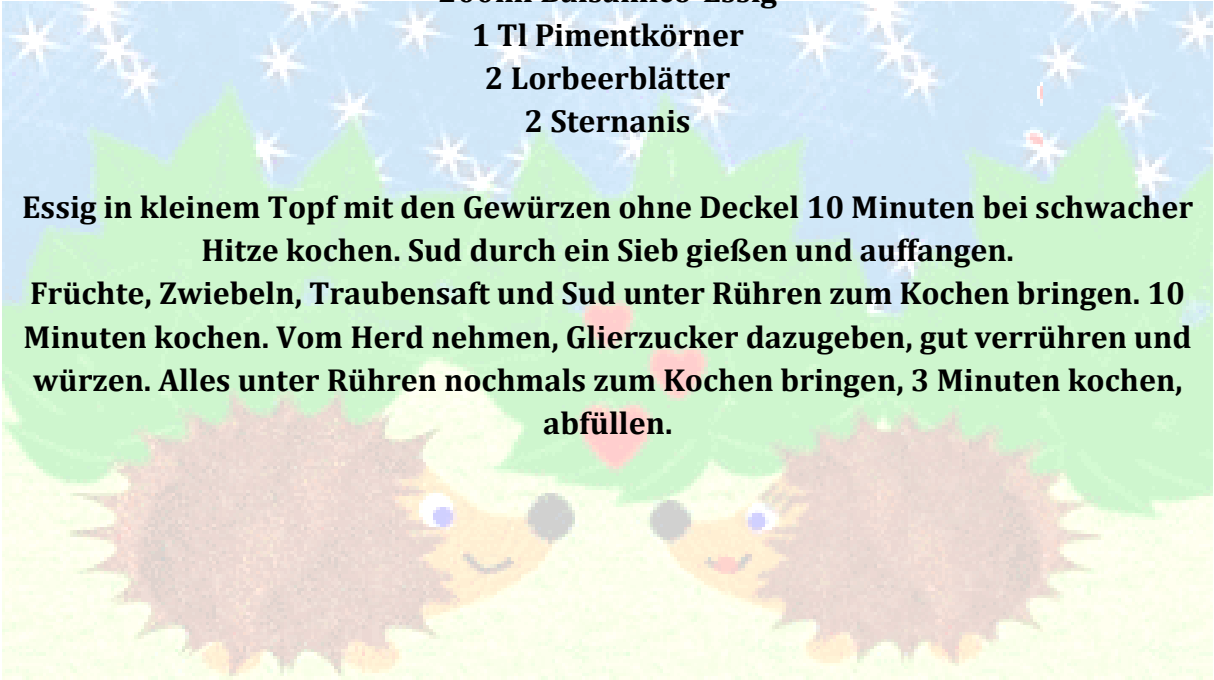
1,5 Kilo abwiegen und mit 1,5 Kilo Gelierzucker 1:1, Zitronensäure,

2 Tl Vanillepulver und 200g geraspelter Marzipanrohmasse mischen,

kochen und in Gläser abfüllen.

Pflaumenchutney

**1kg Pflaumen, würfeln
150g Äpfel, würfeln
400g rote Zwiebeln, gewürfelt
- alles vorbereitet gewogen.
150ml Traubensaft
250g Gelierzucker 2:1
Salz und Pfeffer
Essig-Sud
200ml Balsamico-Essig
1 Tl Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
2 Sternanis**



**Essig in kleinem Topf mit den Gewürzen ohne Deckel 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Sud durch ein Sieb gießen und auffangen.
Früchte, Zwiebeln, Traubensaft und Sud unter Rühren zum Kochen bringen. 10 Minuten kochen. Vom Herd nehmen, Glierzucker dazugeben, gut verrühren und würzen. Alles unter Rühren nochmals zum Kochen bringen, 3 Minuten kochen, abfüllen.**

Rosmarin - Knoblauch-Öl

**Einige Zweige Rosmarin (aus meinem Garten) mit ein paar Knoblauchzehen (aus dem Garten meiner Freundin) in eine Flasche geben und mit gutem Olivenöl (nativ und griechisch) auffüllen.
Ich lasse Rosmarin und Knoblauch im Glas, so schmeckt es immer aromatischer.**

Rührkuchen mit Eierlikör

**250g Margarine
4 Eier
200g Zucker
Orangen- oder Vanillezucker
250g Mehl
1/2 Backpulver
1 Tasse Eierlikör**

**Diese Zutaten nehme ich für fast alle Kuchen: Apfelkuchen in der Springform,
Marmor-, Schokoladen oder Nusskuchen.
Oder mit Schokostückchen.**

Schwarzwälder Kirsch Marmelade

**1 Kilo Kirschen pürieren. Mit 1Tl Zitronensäure und 1 Kilo Gelierzucker 1:1 nach
Vorschrift kochen. Vom Herd nehmen und 100g Schokoraspeln kurz
unterrühren. In Gläser füllen und in jedes Glas einen Schuß Rum geben.**

Zitronenpfeffer

**4 unbehandelte Zitronen fein schälen und die Zesten trocknen. Mit 100g buntem
Pfeffer und 1 Tl grobem Meersalz in der Küchenmaschine grob mahlen.**

Zitronenzucker

Zesten von 3 Zitronen trocken und nach Geschmack mit Zucker mischen

Bärlauchsalz

100g grobes Meersalz mit getrocknetem Bärlauch fein malen.

Rezepte von Wildkraut



Braune Senfkörner über Nacht einweichen, dann im Mörser zerkleinern. Gelbe Senfkörner mittelfein mahlen und zum braunen Pfeffer geben.

450 ml Wasser mit Salz aufkochen; mit den Senfkörnern und Kurkuma vermischen. Den Honig in Portionen mit einem Holzlöffel unterrühren, bis die Masse glatt und cremig ist.

Mit Salz, Pfeffer, Essig und Pfeffer abschmecken. Den Senf heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. 2 Wochen ziehen lassen.

Toskanischer Risotto-Mix

1/3 von 250 g Risotto-Reis
50 g getrocknete Tomaten – kleingehackt
2 kleine getrocknete Peperoncini, zerbröselt
das zweite Drittel vom Reis
1 TL Rosmarin (getrocknet + zerbröselt)
1 TL Oregano (getrocknet + zerbröselt)
1 TL Basilikum (getrocknet + zerbröselt)
1 TL Thymian (getrocknet + zerbröselt)
Instant-Brühpulver für ca. 1/2 l
das letzte Drittel vom Reis
1 Lorbeerblatt.

Kochanleitung:

1-2 Zwiebeln würfeln und in 2 EL Butter oder Öl andünsten
Risotto.Mix zufügen und kurz mitschwitzen, mit 150 ml Weißwein (oder Wasser)
ablöschen. Bei sanfter Hitze etwa 30-40 min köcheln, dabei häufig umrühren und
heißes Wasser (in Portionen, insgesamt um die 850 ml) zugießen. Inzwischen 1
rote Paprikaschote und 1 kleine Zucchini in kleine Würfel schneiden und für die
letzten 10 min Garzeit mit zugeben. Wenn das Risotto schön cremig und gar, aber
dennoch bissfest ist, 50 g feingeriebenen Parmesan mit 1-2 EL Butter
unterrühren. Dieses Risotto schmeckt entweder pur als Hauptgericht oder als
Beilage.

Holunderblüten-Apfel-Gelee mit Erdbeeren

2 Liter Apfelsaft, klar
10 Holunderblütendolden
3 Zitrone, unbehandelt
1000 g Gelierzucker, 2:1 1
ca. 500 g Erdbeeren

Die Zitronen mit der Schale in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Holunderblüten und dem Apfelsaft 2 - 3 Tage ziehen lassen. Ich stelle den Saft dabei in den Kühlschrank. Alles durch ein Tuch seihen, etwas ausdrücken. Jeweils 3/4 l abmessen und mit jeweils 500 g Gelierzucker 2:1 und der Hälfte der klein geschnittenen Erdbeeren nach Anleitung auf der Packung kochen.

Prussiens salés

**2 EL Zucker
2 Prisen Salz
1 Pck. Blätterteig, ausgerollt
2 EL Zucker
1 TL Salz (Fleur de sel)
Salz (Fleur de sel) zum Bestreuen**

**Zucker und Salz mischen, auf den Teig streuen, mit dem Wellholz leicht darüberwellen. Den Teig von beiden Längsseiten gegen die Mitte je 2-mal umschlagen, längs falten, mit Klarsichtfolie bedecken, ca. 15. Minuten kühl stellen. Eine zweite Portion Zucker und Salz mischen. Den Teig in ca. 7 mm breite Scheiben schneiden, in der Zuckermischung wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
10 - 12 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens backen. Prussiens nach 6 Minuten wenden. Herausnehmen, mit Fleur de sel bestreuen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
Schmeckt gut zu Wein und Käse!**

Geröstete Salzmandeln

**200 g Mandeln
1 Eiweiß
½ TL Meersalz, grob**

Ungeschälte Mandeln auf einem Backblech verteilen und bei 170 Grad ca. 20 Minuten rösten. Eiweiß leicht schlagen. Salz und dann die Mandel hinzugeben. Alles gut miteinander vermischen, sodass die Mandeln gut mit der Eiweiß-Salz-Mischung überzogen sind. Die Mandeln wieder so auf das Backblech legen, dass sie sich nicht berühren. Dann das Blech wieder für 5 Minuten in die Röhre schieben. Schmeckt warm und kalt sehr gut.

Holunder-Chutney

**1 kg Holunderbeeren
1 EL Pfeffer - Körner, schwarz
2 EL Senfkörner
4 Chilischoten, rot
1 kleine Zwiebel
100 g Rosinen
300 g Zucker (Kandis), braun
250 ml Essig (Rotweinessig)
6 Gewürznelken
Kardamom, Piment, Salz**

Die Holunderbeeren mit einer Gabel von den Dolden in einen breiten Topf streifen. Die Pfeffer- und Senfkörner im Mörser zerstoßen. Die Chilischoten halbieren und entkernen. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Zerstoßene Pfeffer- und Senfkörner, Chilischotenhälften, Zwiebelwürfel, Rosinen, Kandis, Rotweinessig, Nelken, Kardamom, Piment und Salz zu den Beeren geben. Alles ungefähr eine Stunde bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Eventuell nachwürzen, heiß in Twist-off Gläser füllen und verschließen.

Hagebutten-Apfel-Gelee

**1,5 kg Hagebutten, unvorbereitete
1 Liter Wasser
1 Liter Apfelsaft
Gelierzucker 1:3**

Von den Hagebutten Blüten,- und Stielansatz entfernen, die Hagebutten halbieren und anschließend die Kerne entfernen. Hagebutten in ca. 1 Liter Wasser ungefähr 1 Stunde weich kochen.

Die weichen Hagebutten mit einem Pürierstab fein pürieren und anschließend durch ein Sieb oder Flotte Lotte streichen.

Das Hagebuttenmark mit Apfelsaft und dem Gelierzucker vermischen und nach Packungsangabe kochen. In gut verschließbare Gläser einfüllen und fertig.

Holunder-Zwetschen-Gelee



Rezepte von Padora

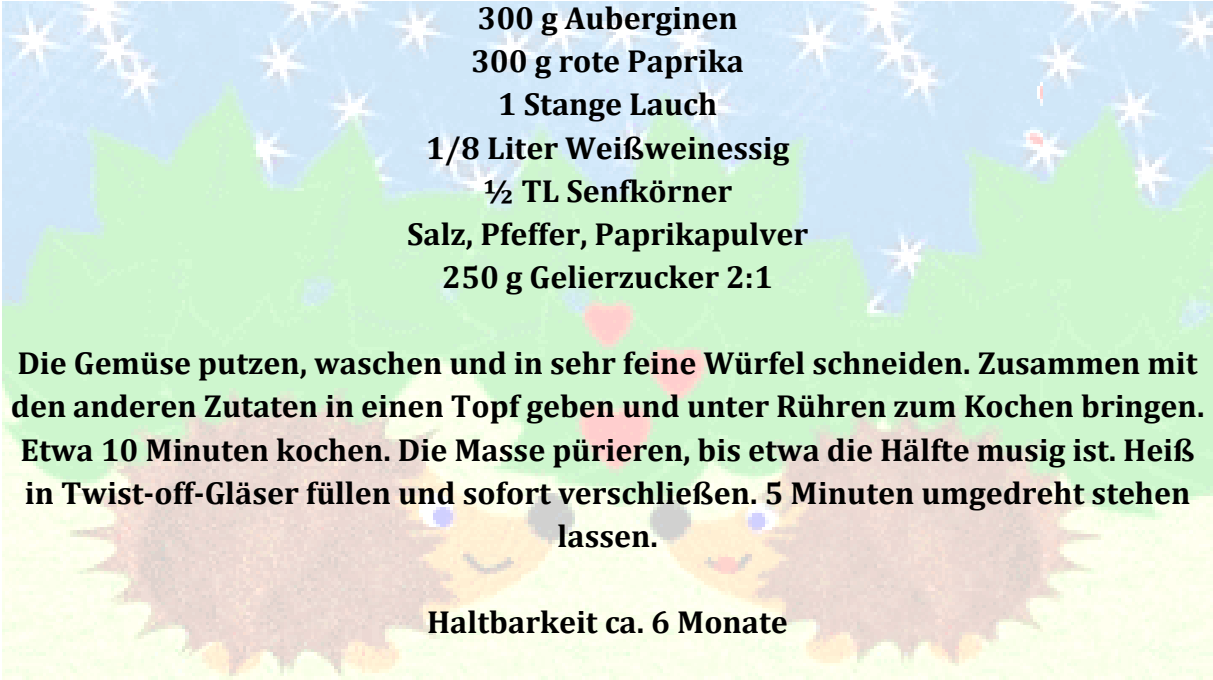
Pflaumen-Chutney

900 g Pflaumen, vorbereitet gewogen
50 g Walnusskerne
100 g Korinthen
175 ml Balsamico-Essig
150 ml Rotwein
250 g Gelierzucker 2:1
1 Zimtstange

**Die Pflaumen waschen ,entkernen und vierteln. Die Walnusskerne grob hacken.
Mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten kochen lassen, ab und zu umrühren. Dann die Zimtstange entfernen und noch heiß in Twist-Off-Gläser füllen. 5 Min. auf den Deckel stellen**

Haltbarkeit: 6 Monate

California-Relish



**300 g Auberginen
300 g rote Paprika
1 Stange Lauch
1/8 Liter Weißweinessig
½ TL Senfkörner
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
250 g Gelierzucker 2:1**

Die Gemüse putzen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Zusammen mit den anderen Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten kochen. Die Masse pürieren, bis etwa die Hälfte musig ist. Heiß in Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen. 5 Minuten umgedreht stehen lassen.

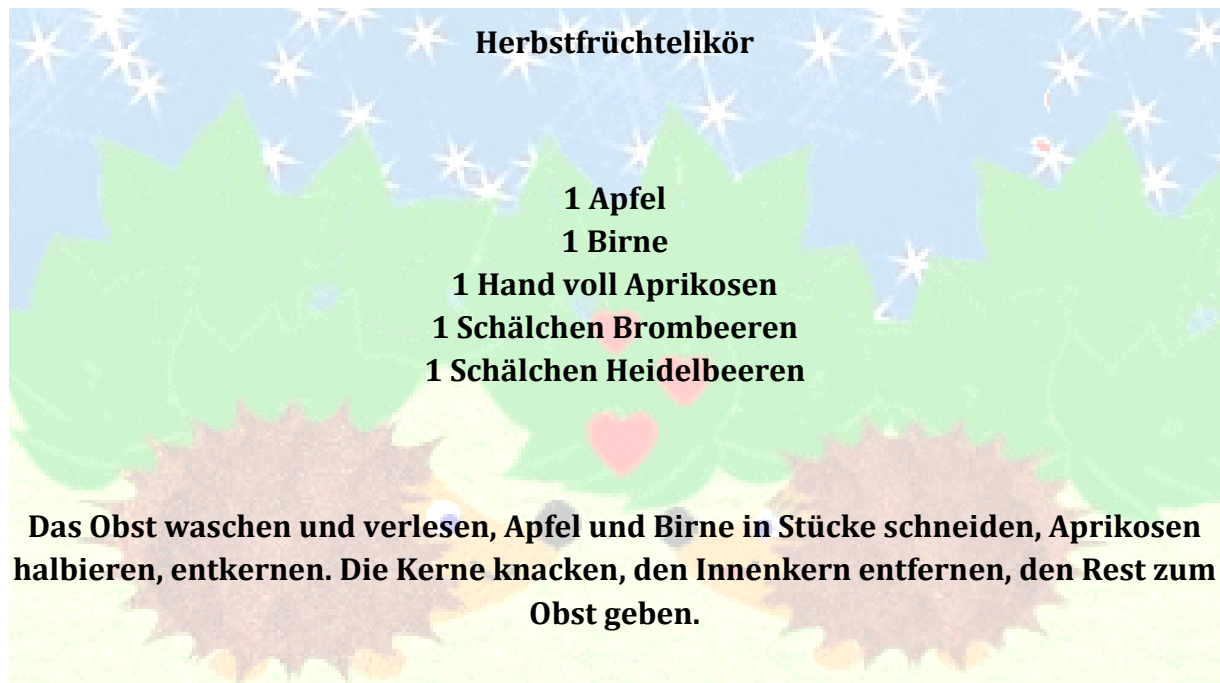
Haltbarkeit ca. 6 Monate

Melonen Paprika Chutney

**500 g Honig- oder Cantaloupe Melonenfruchtfleisch
300 g rote Paprika
150 g Orangenfilets
100 g Rosinen oder Trockenfrüchte nach Wahl
200 ml Obstessig
300 ml Apfel- oder Orangensaft
250 g Gelierzucker 3:1
1 TL Senfkörner, Salz, Pfeffer, Paprikapulver scharf**

Die vorbereiteten Obst und Gemüse in feine Würfel schneiden, mit den übrigen Zutaten in einen topf geben und unter Rühren aufkochen. Ca. 5 Min. kochen. Das Chutney abschmecken und noch heiß in Twist-Off-Gläser füllen, auf den Kopf stellen und etwa 5 Minuten stehen lassen.

**Das Chutney passt gut zu Käse oder Käse-Fondue
Haltbarkeit ca. 6 Monate**



Die Obstmenge reichte für 2 Flaschen Likör. Einmal mit Obstbrand und einmal mit Calvados.

Dazu noch je 250 g Kandis, 1 Vanilleschote und 1 Zimtstange

Nach 6 Wochen abfiltern

**Carstens Bratkartoffelöl
CK- Rezept von diakoch**

**1 Liter Öl, (Rapsöl)
40 Körner Piment
40 Körner Pfeffer
40 Beeren, Rosa
2 EL Paprikapulver, scharf
1 TL Chilipulver
2 TL Thymian
2 TL Rosmarin
2 TL Oregano
2 TL Basilikum**

Alles in einem Topf auf ca. 160° erhitzen, die Temperatur ist ungefähr erreicht, wenn die Pimentkörner anfangen zu jammern, quietschen und pfeifen. Abkühlen lassen und über ein Sieb mit einer doppelten Lage Küchenpapier filtrieren.

**Herbstöl
CK-Rezept von Rosinenkind**

**500 ml Öl, geschmacksneutral
1 Paket Pilze, gemischt, getrocknet
10 Körner Piment, oder mehr
5 Wacholderbeeren, oder mehr
1 Lorbeerblatt
10 g Salz, grobes**

**Alle Zutaten in ein sauberes Gefäß füllen (ich nehme große
Bügelverschlussgläser) und mind. drei Wochen an einem warmen Ort ziehen
lassen, dann absieben, in saubere Flaschen füllen und kühl lagern.**

Vanille-Oliven-Tapenade
CK-Rezept von bushcook

340 g Oliven, (Kalamata-Oliven mit Stein)
2 Vanilleschote(n)
1 Knoblauchzehe(n)
½ Zitrone(n), unbehandelt, Schale und Saft
100 g Gelierzucker 3:1
150 ml Weißwein, trockener
1 Msp. Cayennepfeffer
Meersalz, (Fleur de Sel)
Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

Die Oliven entkernen, dies ergibt ca. 170 g Fruchtfleisch. Die Knoblauchzehe hacken, die Vanilleschoten auskratzen. Von der Zitrone die Schale fein abreiben und sie dann auspressen.

Die Oliven mit Weißwein, Vanillemark, Knoblauch, Zitronensaft, Zitronenschale und Gelierzucker aufkochen lassen und dann alles ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Es sollte nicht mehr flüssig sein. Dann fein pürieren und mit Fleur de Sel, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Noch heiß in Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und umgedreht auskühlen lassen.

Die Tapenade hält ca. 10 Tage im Kühlschrank. Sie passt ausgezeichnet zu Ziegenkäse, Tomatengerichten oder als Belag auf Crostini.

Französischer Senf
CK-Rezept von bernd45739

100 g Senfsamen, gelbe
250 ml Weißwein, trocken
100 g Zucker
10 g Zitronenschale, unbehandelt, abgerieben
10 g Nelkenpulver
3 g Ingwerpulver
1 g Vanillepulver

Die Senfsaat mahlen und absieben. Es empfiehlt sich, die Senfsaat vor dem Mahlen einzufrieren. Dadurch lässt sie sich zum einen besser mahlen, zum anderen wird die Saat beim Mahlen nicht so schnell erhitzt und behält besser ihre Aromen und ätherischen Öle.

Den Wein erhitzen und den Zucker darin auflösen. Alle anderen Zutaten gut vermischen und den noch warmen, aber nicht mehr heißen Wein dazugeben und alles gut verrühren, bis eine dickliche Paste entstanden ist. Den Senf einige Zeit quellen lassen. Sollte der Senf dann zu dick geworden sein, vorsichtig noch etwas Weißwein oder auch ein wenig Weinessig zugeben und wieder alles sehr gut verrühren.

In gut verschließbare Gläser füllen und mindestens 2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort reifen lassen. Je nach gewünschter Schärfe kann man auch einen Teil der gelben Senfsaat durch die schärfere braune Senfsaat ersetzen. Bei diesem Senf sollte das Verhältnis gelb/braun aber 70/30 nicht übersteigen.

Mohn-Schoko-Glaskuchen

50 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakao), grob geraspelt

3 Eier

100 g Zucker

100 g weiche Butter

100 g gem. Mandeln

2 EL Speisestärke

100 g gem. Mohn

Die Gläser (4 Stück a 500 ml) mit Butter einpinseln, evtl. mit gem. Mandeln oder Nüssen ausstreuen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, 50 g Zucker unter Rühren einrühren.

Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, Eigelb unterrühren.

Mandeln, Stärke, Mohn und Schokolade unterrühren. Dann das Eiweiß unterheben.

Die Masse in die vorbereiteten Gläser füllen, bei ca 175 Grad etwa 35- 40 Min. backen.

Die Gläser noch heiß verschließen.

Macadamia-Nuss-Glaskuchen

**100 g Macadamianüsse, gemahlen
in einer Pfanne trocken anrösten und abkühlen lassen.**

**200 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver**

Butter mit Zucker cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach zufügen, dann das mit Backpulver vermengte Mehl unterrühren. Die Nüsse zufügen. Alles in die vorbereiteten Gläser füllen und bei 175 Grad ca. 30 Min. backen

Rezepte von Kas_U

***** Spiced apple buns *****

**- 300g Mehl
- 150g Zucker
- 2 Eier
- 250g Quark
- 1 Pck Backpulver
- 6 EL Sonnenblumenoel
- 1 ½ TL mixed spice oder Lebkuchengewuerz
- 1 TL Zimt
- 3 gr. Aepfel**

Aepfel schaelen, entkernen und wuerfeln. Zucker & Eier cremig schlagen, Mehl, Gewuerze und Backpulver mischen, dazusieben und gut unterruehren. Quark und Oel einruehren, dann die Aepfel unterheben.

Mit EL etwa mandarinengrosse Haeufchen auf ein vorbereitetes Blech geben und bei 200 Grad (O-/U-Hitze) 25-30 min backen.

***** Chewy Choc & Nut Cookies *****

- 15g Butter
- 4 Eiweiss
- 350g Puderzucker
- 75g Kakaopulver
- 2 EL Mehl
- 1 TL loesl. Kaffeepulver
- 125g gehackte Walnuesse

Ofen auf 180 Grad vorheizen, Bleche mit Papier auslegen. Eiweisse schaumig schlagen. Zucker, Kakao, Mehl und Kaffeepulver einruehren. 1 EL Wasser dazugeben und dick aufschlagen. Walnuesse unterheben. Teig mit EL haefchenweise auf's Blech geben (ABSTAND !!!) und ca 12 min backen.

***** Shortbread Fingers *****

- 320g Butter
- 180g feiner (Caster-)Zucker
- 1 pr Salz
- 500g Mehl
- Feiner Zucker zum Bestreuen

Butter mit Zucker und Salz hellcremig schlagen. Mehl dazusieben und mit den Haenden zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Klarsichtfolie 2 Std in den Kuehlschrank stellen.

Ofen auf 190 Grad vorheizen.

Teigklumpen auf ein mit Papier belegtes Blech geben und mit den Haenden eine quadratische Platte von etwa 1-1,5 cm Hoehe formen (meist ist der Teig zum Ausrollen zu bruechig, aber wer es versuchen will..... 😊)

Einige Male mit der Gabel einpieksen (hier lassen sich tolle Muster zaubern) und 25-30 min goldgelb backen.

Das NOCH WARME Shortbread in kleine Riegel (Finger) schneiden und mit feinem Zucker bestreuen. Auskuehlen lassen.

***** Lemon curd *****

- 4 Zitronen (Saft und Schale)
- 4 Eier
- 110g Butter
- 450g Zucker

Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Zucker, Zitronenschale und -saft, Butter und verquirlte Eier in eine Schuessel geben und ueber dem Easserbad sehr gut ruehren, bis die Masse dicklich wird (Masse bleibt am Loeffelruecken "haengen")

Lemon curd in warm ausgespuelte Glaeser geben, verschliessen und auskuehlen lassen.

***** Toffifee-Brotaufstrich *****

- 200g Toffifee
- 50g Butter
- 50ml Schalgsahne

Toffifee (vor allem die Nuesse !!!) fein hacken, mit Butter und Sahne in einem Topf langsam erhitzen (nicht kochen). Puerieren und in Glaeser fuellen.

***** Chocolate Lamingtons *****

Teig:

- 4 Eier (getrennt)
- 160g feiner (caster-)Zucker
- 2 EL Kakao
- 30g Staerke (oder Schoko-puddingpulver)
- 70g Mehl
- 1 Msp Backpulver

- Icing:**
- 375g Puderzucker
 - 60g Kakao
 - 90g Butter
 - 185ml kochendes Wasser
 - 1 EL loesl. Kaffeepulver
 - 270g Kokosflocken

Ofen auf 180 Grad vorheizen, eine 20x30 Backform mit Papier auslegen. Eiweisse steif schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterheben.

Mehl, Backpulver, Staerke & Kakao dazusieben und gut untermengen. Teig in die vorbereitete Form fuellen und 20 min backen. 5min in der Form ab-, dann auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen. Kuchen in ca 3cm grosse Wuerfel schneiden.

Fuer das Icing Puderzucker & Kakao in eine Schuessel sieben. Butter, kochendes Wasser und Kaffeepulver dazugeben und glattruehren.

Kokosflocken auf einen flachen Teller geben.

Kuchenwuerfel in die Fluessigkeit tauchen (und darin wenden), dann in Kokosflocken waelzen und Wuerfel auf Kuchengitter aushaerten lassen.

***** Suess-scharfe Cashewkerne *****

- 250g ungesalzene Cashewkerne
- 3 gestr. EL Zucker
- 1 EL Sonnenblumenoeel
- 1 TL Salz
- 1-2 TL Chilipulver

Oel in eine Pfanne geben und Nuesse unter staendigem Ruehren anroesten. Mit Zucker und Salz bestreuen und ca 5 min unter Ruehren "braten", bis der Zucker zu schmelzen anfaengt und sich leicht braeunt. Vom Herd nehmen und Nuesse durch Ruehren leicht abkuehlen lassen. Mit Chili wuerzen, gut durchmischen und auskuehlen lassen.

***** Spaghetti-kekse *****

- 130g Butter
- 60g Puderzucker
- 1 Ei
- 190g Mehl
- 1 Pck Vanillepuddingpulver
- Marmelade und Puderzucker

Butter, Puderzucker und Ei cremig rühren. Mehl und Puddingpulver untermengen. Teig ca 3-4 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen (ca 5cm), auf ein vorbereitetes Blech geben. Je ½ - 1 TL Marmelade auf jeden Kreis geben, etwas verteilen. Aus den Teigresten ca walnussgrosse Kugeln formen und durch die Knobipresse direct auf die Kekese druecken. Bei 180 Grad ca 10-12 min backen. Erkalten lassen und mit Puderzucker bestaeuben.

***** Macadamia-Cranberry-Florentiner *****

- 75g Macadamias (ungesalzen)
- 50g getrocknete Cranberries
- 125 ml Sahne
- 10g Butter
- 100g Zucker
- 75g Mandelblaettchen
- 2 EL Mehl

Nuesse und Berries hacken. Sahne, Butter und Zucker unter Rühren in einem Topf aufkochen. Nuesse, Mandeln und Berries dazugeben und bei schwacher Hitze 2 min koecheln lassen (immer gut Rühren). Vom Herd ziehen und Mehl SOFORT unterrühren. Masse 15 min abkuehlen lassen.

Nussmasse mit 2 TL auf vorbereitete Bleche geben (Abstand lassen) und so flachdruecken, dass die Nuesse nur in einer Lage auf dem Blech liegen. Bei 200 Grad (vorgeheizt) ca 10 min backen.

***** Crème-fraiche Woelkchen *****

- 250g Butter
- 200g Crème fraiche
- 250g Mehl
- 1 Msp Backpulver
- 2 EL Puderzucker
- 1x Vamillearoma
- 1 pr. Salz

Weiche Butter und Crème fraiche, Mehl, Backpulver, Aroma und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std kalt stellen..

Bleche mit Papier auslegen. Mit 2 EL je 15 Haeufchen auf's Blech setzen.

Bei 175 Grad 20-25 min backen. Sofort mit Puderzucker bestaeuben.

***** Chili-Salz *****

- 3 getr. Chilischoten (oder ca 3 TL getr. Chiliflocken)
- - 150g Meersalz
- - 30g grob gem. Pfeffer

Chilis, Salz und Pfeffer gut mischen, dann portionsweise moersern und in ein luftdichtes Gefaess geben.

***** Knusprige Zimt-Macadamias *****

- ½ Tasse Zucker
- 1- 1 ½ TL Zimt
- 1-1 ½ TL Kakaopulver
- ¼ TL Salz
- 1 Eiweiss
- 2 Tassen Macadamias (ungesalzen)

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Macadamias 5 min auf ungefettetem Blech im Ofen roesten. Zucker, Zimt, Kakao und Salz mischen, Eiweiss dazugeben und schaumig schlagen. Nuesse einruehren. Ofen auf 150 Grad herunterschalten. Macadamias mit Hilfe von 2 Gabeln auf mit Papier ausgelegtes Blech geben, dabei gut abtropfen lassen. 10 min backen, danach die Nuesse mit 2 Gabeln "auseinanderpfluecken" (ich gebe sie immer auf ein neues Backpapier) und nochmal 10 min backen, dabei ab und zu das Blech durchschuetteln.

***** Tomaten- Kraeuter-senf *****

- 
- 1 Glas Senf
 - 10-12 getr. Tomaten in Oel (abgetropft)
 - 1 pr. Zucker
 - 2 TL ital. Kraeutermischung
 - Salz, Pfeffer und Paprikapulver zum Abschmecken.

Tomaten sehr fein hacken, alle Zutaten im Mixer (oder mit Puerierstab) gut vermengen, mit Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken.

***** Sahne-Karamell-Likoer *****

- 300g Dulce de leche (gekochtes Milchmaedchen)
- 1 EL loesl. Kaffee, aufgeloesst in 1 EL kochendem Wasser
- 1 TL Vanille-extrakt (oder mark von ½ - 1 Vanilleschote)
- 300 ml Weinbrand
- 425 ml Sahne

Dulce de leche in eine gr. Schuessel geben, Kaffee, Vanille und Weinbrand dazugeben und glattruehren. Sahne dazugeben und gut vermengen.
In Flaschen fuellen und kuehl stellen.

***** Peanut butter crispy balls *****

- 500g Erdnussbutter
- 2 Becher Rice Crispies (je nach Konsistenz der Masse ruhig etwas mehr)
- 1 ½ Becher Puderzucker
- ¼ TL Vanilleextrakt (oder Mark von ½ Schote)
- Ca 250g Schokolade nach Wahl

Erdnussbutter, Puderzucker, Vanille und Rice Crispies gut vermengen (hierzu kann man ruhig die Haende nehmen). Portionen abteilen und ca 2 cm grosse Kugeln formen. Jede Kugel in geschmolzene Schokolade tauchen, auf Backpapier geben und aushaerten lassen (ca 12 Std bei Zimmertemperatur, danach in den Kuehli stellen)

***** Curry-Kaese-Taler *****

- 100g weiche Butter
- 100g Mehl
- 1 TL Salz
- 2 TL Currypulver
- 100g Cheshire-Kaese gerieben (Ersatzweise Gruyere, auf jeden Fall Hartkaese)
- 100g Parmesan gerieben.

Backbleche mit Papier auslegen. Ofen auf 180 Grad vorheizen
Mehl und Salz in eine Schuessel sieben. Curry und beide Kaesesorten azumengen, dann die Butter dazugeben und mit den Haenden zu einem geschmeidigen Teig kneten. Portionen abstechen und ca traubengrosse Kugeln formen, dann zwischen den Handflaechen plattdruecken. Ca 12- 15 min backen.

***** Rocky Road Clusters *****

Fuer dieses Rezept habe ich keine exakten Mengenangaben... man muss einfach schauen, wieviel in die geschm. Schokolade Hier also nur CIRCA_ ANGABEN“passt”

- 300g Schokolade nach Wahl
- 200g Mini-Marschmallows
- 100g Rosinen
- 75g gehackte Haselnuesse oder mandeln
- 1 Tasse Rice-Crispies

Schoki ueber dem Wasserbad schmelzen (gr. Schuessel) und die restlichen Zutaten einruehren. Sollte die Masse noch zu “fluessig” sein, einfach noch ein bisschen auffuellen (mache ich immer mit Rice-Crispies). Mit Hilfe zweier TL Haeufchen auf Backpapier geben und aushaerten lassen.

***** Rum & Raisin Fudge *****

- 450g Zucker
- 50g Butter
- 150g gesuesste Kondensmilch
- 150 ml Milch
- 2 Flaeschen Rum-Aroma
- Eine Handvoll Rosinen in 2-3 EL Rum eingelegt

Form (ca 18x18 cm) einfetten.

Zucker, Butter, Kondensmilch & Milch in einem Topf erwaermen, bis der Zucker aufgeloeset und die Butter geschmolzen ist. Mit geschloessenem Deckel 3 min koecheln lassen (Vorsicht: Ueberkoch-Gefahr). Deckel abnehmen und Masse auf 116 Grad erhitzen (Zuckerthermometer), gelegentlich umruehren.

Topf vom Herd nehmen und in Eiswasser (Spuele) stellen. Rosinen und Aroma dazugeben und mit einem Holz(!)loeffel so lange schlagen, bis die Masse steif und hell wird. Masse in die vorbereitete Form geben und stehen lassen, bis sie anfaengt, hart zu werden.

Mit einem geoelten Messer Wuerfel einritzen und Masse ganz auskuehlen lassen. Danach entlang der Markierungen in Stuecke schneiden oder brechen. Kuel lagern (luftverschlossener Behaelter mit Backpapier zwischen den Lagen)

Rezepte von Silberfuchsin

Aprikosen-Vanille-Butter (aus der DB von Dragonfly-Lady)

2 EL Aprikosenlikör
250 g Butter
2 Vanilleschoten
1 TL Vanillezucker
1 TL Zucker

Die Butter in Stückchen schneiden, auf einen tiefen Teller geben und weich werden lassen. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Butter, Vanillemark, Zucker und Aprikosenlikör mit der Gabel verkneten. In ein Serviergefäß streichen, mit Folie zudecken und kühl stellen.

Passt gut z Croissants und Milchbrötchen.

Aus Gründen der Haltbarkeit habe ich as Rezept mit Margarine gemacht, da diese nicht zwangsweise gekühlt werden muss. m.E. schmeckt es mit Butter noch viel besser!

Holunderblütenessig
Weißweinessig
Holunderblüten

Die Holunderblüten in eine Flasche geben und diese mit dem Weißweinessig auffüllen, sodass die Blüten vollständig bedeckt sind. Mindestens 3 Wochen an einem hellen Ort stehen lassen, dabei immer wieder aufschütteln. Den Essig abfiltern und in eine ausgekochte Flasche umfüllen. Die feine Note des Essigs macht sich gut in Salatdressings

Dulce de leche =Milchmädchen
(aus der DB von knattldattl)

200 ml Sahne
300 ml Milch (1,5%, H)
250 g Zucker
1 Vanilleschote

Alle Zutaten in einen Topf geben. Ca 40 Minuten leicht sprudelnd köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Die Farbe verändert sich dabei in ein schönes Karamell. Nach ca. 35 Minuten die Konsistenz überprüfen (die Masse erstarrt dann auf einem kalten Teller) und bei gewünschter Festigkeit (dickt nach dem Abkühlen noch ein) in Marmeladengläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Ergibt 2 mittelgroße Gläser à ca. 250 ml. Dieser Brotaufstrich ist z.B. in Argentinien sehr beliebt, ist sehr süß.

Kürbiskern - Cranberry - Ecken
(nach einer Idee von la_pequena)

100 g getr. Cranberries
30 g Zucker
100 g Butter
140 g Weizenmehl
1 Prise Salz
75 g Kürbiskerne

Zuerst die Cranberries zerkleinern. Wer die Mühe nicht scheut, kann es mit dem Messer machen, schneller geht es mit dem Mixer.

Zucker mit Butter, Mehl Salz, 2 Esslöffeln kaltem Wasser, den Cranberries und den Sonnenblumenkernen verkneten. Jetzt muss der Teig luftdicht verpackt für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Den Teig gleichmäßig dünn (ca. 3 mm) ausrollen. Entweder mit dem Teigrädchen in Quadrate schneiden oder beliebige Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in den Ofen geben.

Nach 10 Minuten einen ersten Kontrollblick darauf werfen. Bei mir haben die Cranberry-Ecken etwas länger gebraucht, aber Backöfen sind ja verschieden. Vor dem Genießen auskühlen lassen.

Lavendelessig

**Balsamico
Lavendelzweige**

Die Lavendelzweige in eine Flasche geben und diese mit dem Balsamico auffüllen, sodass die Zweige vollständig bedeckt sind.

Mindestens 3 Wochen an einem hellen Ort stehen lassen, dabei immer wieder aufschütteln, der Essig nimmt eine schöne Rosefarbe an. Den Essig abfiltern und in eine ausgekochte Flasche umfüllen.

Die feine Note des Essigs macht sich gut in Salatdressings.

Dattelkonfekt

**1 Packung Datteln
für die Füllung:**

100 g Puderzucker, feiner, gesiebt

100 g gemahlene Mandeln

1 Eiweiß

1 Spritzer Zitronensaft

Mandeln und Puderzucker werden gemischt und das Eisweiß wird untergeschlagen. Nun wird der Spritzer Zitronensaft hinzugegeben (wer mag tut auch noch etwas Bittermandelaroma hinzu) und das ganze wird per Hand zu einer geschmeidigen Masse verknetet. Bei Raumtemperatur etwas ruhen lassen. Datteln längs aufschneiden und entkernen. Von der Füllmasse kleine Kügelchen abtrennen und diese in die Datteln füllen.

Garam Masala

20 g braune Kardamomsamen

20 g Piment

7 g Nelken

7 g Koriander

3 g Fenchelpulver

3 g Pfeffer

7 g schwarze Pfefferkörner

7 g Schwarzkümmel

1 Lorbeerblatt

etwas Muskat

Alles Zutaten anrösten und in der Kaffeemühle fein mahlen. Das Gewürz ist sehr intensiv, verfeinert viele indische Gerichte aber auch Gemüse- oder Reispfannen.

Aztekenkonfekt

2 Becher Cornflakes

200g Mandelblätter

250g Zartbitterschokolade

1 TL Cayennepfeffer

½ TL Muskat

½ TL Kardamom

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Cornflakes mit den Mandeln verrühren und dabei leicht zerdrücken. Mit der geschmolzenen Schokolade verrühren, bis alles mit Schokolade umhüllt ist. Cayennepfeffer, Muskatnuss und Kardamom unterrühren. Auf Backpapier mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzen und über Nacht trocknen lassen.

Rezepte von Fenji

Friesenkekse

250g Butter
150g Zucker
2 Pkt. Vanillezucker
2 Eigelb
300g Mehl
100g Speisestärke
2 Eiweiss
200g Mandeln gehackt
200g Zucker

Die ersten vier Zutaten schaumig rühren. Etwa 1/3 der Mehlmenge unterrühren, den Rest unterkneten. Aus dem Teig eine etwa 4 cm dicke Rolle formen. Diese in den Eiweiss und anschliessend in den Mandeln und dem Zucker wälzen, in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein Backblech legen und bei 225°C 8 - 10 Min. lang backen.

Brombeerlikör

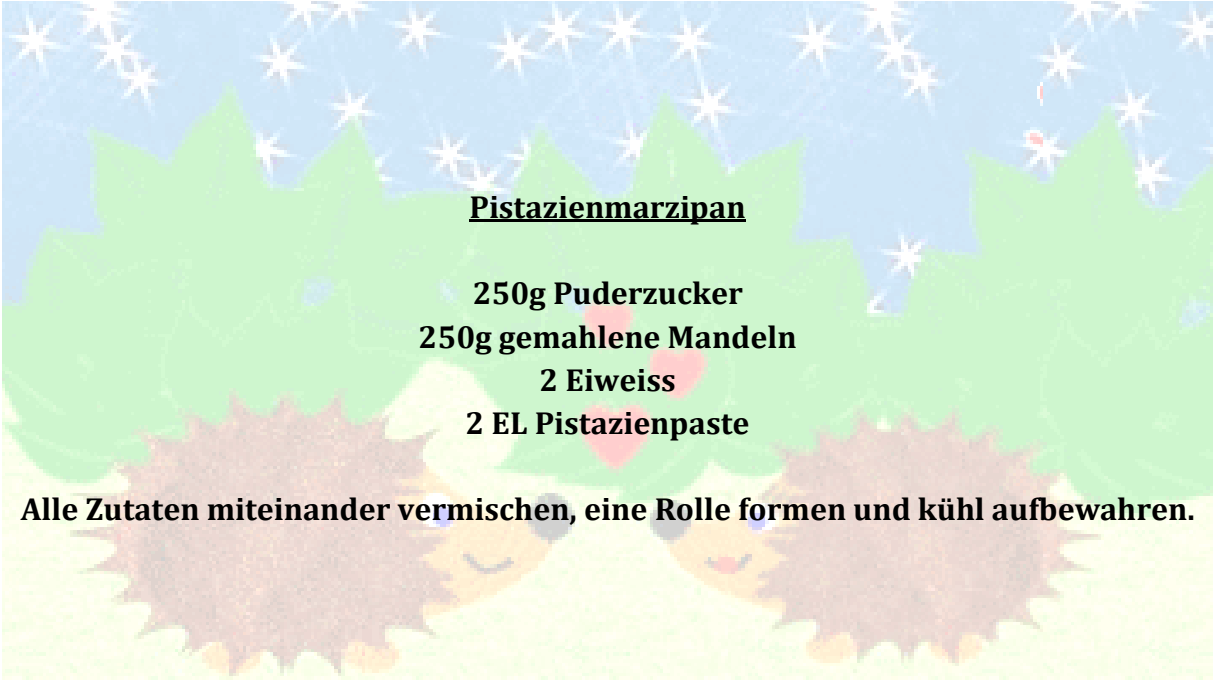
2kg Brombeeren
10 Brombeerblätter
2 Stangen Zimt
3 Nelken
750g Zucker
1 Liter Kirschwasser oder Schnaps

Die Brombeeren zerdrücken, mit allen anderen Zutaten mischen und mind. 6 Wochen lang ziehen lassen. Filtern und in Flaschen abfüllen.

Pfirsich-Amaretto-Marmelade

1,4kg Pfirsiche
500g Gelierzucker
3 EL Zitronensaft
5 EL Amaretto

Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten und entkernen. Die Hälfte davon in kleine Stücke schneiden, die andere Hälfte pürieren. (ich habe alle püriert). Mit Zucker und Zitronensaft vermischen und laut Packungsanweisung kochen. Den Amaretto unterrühren und in Gläser abfüllen.



Pistazienmarzipan

250g Puderzucker
250g gemahlene Mandeln
2 Eiweiss
2 EL Pistazienpaste

Alle Zutaten miteinander vermischen, eine Rolle formen und kühl aufbewahren.

Rumkugeln

100g Butter
100g Puderzucker
200g Milka Vollmilch
200g Milka zarterb
4 EL Rum (54%)
Schokostreusel

Butter mit Puderzucker sehr schaumig rühren. Schoki im Wasserbad schmelzen und mit der Butter vermischen. Den Rum einrühren und etwa 1 Stunde kühlen. Dann kleine Kugeln formen und diese in den Schokostreuseln wälzen.

Zwiebel-Chutney

1kg Zwiebeln oder Schalotten

30g Butter

100g Rosinen

1/2 TL Zimt

1/4 TL Nelken

1/2 TL Ingwer gem.

250g brauner Zucker

150ml Apfelessig

40g gehackte Walnüsse

Salz und Pfeffer

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In der Butter nur glasig, nicht braun rösten. Mit allem ausser den Nüssen vermengen und bei leichter Hitze mindestens 45 Minuten lang einkochen lassen. Alle Flüssigkeit sollte verkocht sein. Dann die Nüsse untermengen und entweder kalt werden lassen und sofort verzehren oder wie Konfitüre in Gläser abfüllen.

Chili-Honig-Senf

75g Senfkörner, gelb

75g Senfkörner, braun

100g dicklicher Honig

50g Chipotle Chili Schoten

200ml Apfelessig

1 EL Olivenöl

Jeweils die Hälfte jeder Sorte Senfkörner fein mahlen. Die Chilis ebenfalls mahlen. (Ich habe nur 25g genommen und keine Chipotles sondern einfache). Mit den restlichen Zutaten vermischen und dicklich einkochen lassen. In Gläser abfüllen.

Mini-Pistazien-Madeleines

3 Eiweisse, Zimmertemperatur

100g Puderzucker

80g Butter

60g Mandeln gem.

40g Pistazienpaste

30g Mehl

Puderzucker, Mandeln und Mehl vermischen. Butter und Pistazienpaste unterrühren. Die Eiweisse steifschlagen und ebenfalls unterheben. Die Madeleineförmchen füllen und bei 200°C etwa 12 - 15 Minuten backen.

Gewürzbrot

250g Mehl

200g flüssiger Honig

50g brauner Zucker

100ml Sahne flüssig

1 Pkt. Backpulver

1 Pkt. Vanillezucker

jeweils 1/4 TL Ingwer, Zimt, Nelken und Muskatnuss

1/2 TL Aniskörner

Alle Zutaten miteinander vermischen. In eine Kastenform füllen und bei 170°C ca. 45 Minuten lang backen.

Rezepte von Julchen

Lorbeeressig

500 ml Balsamico Rotwein

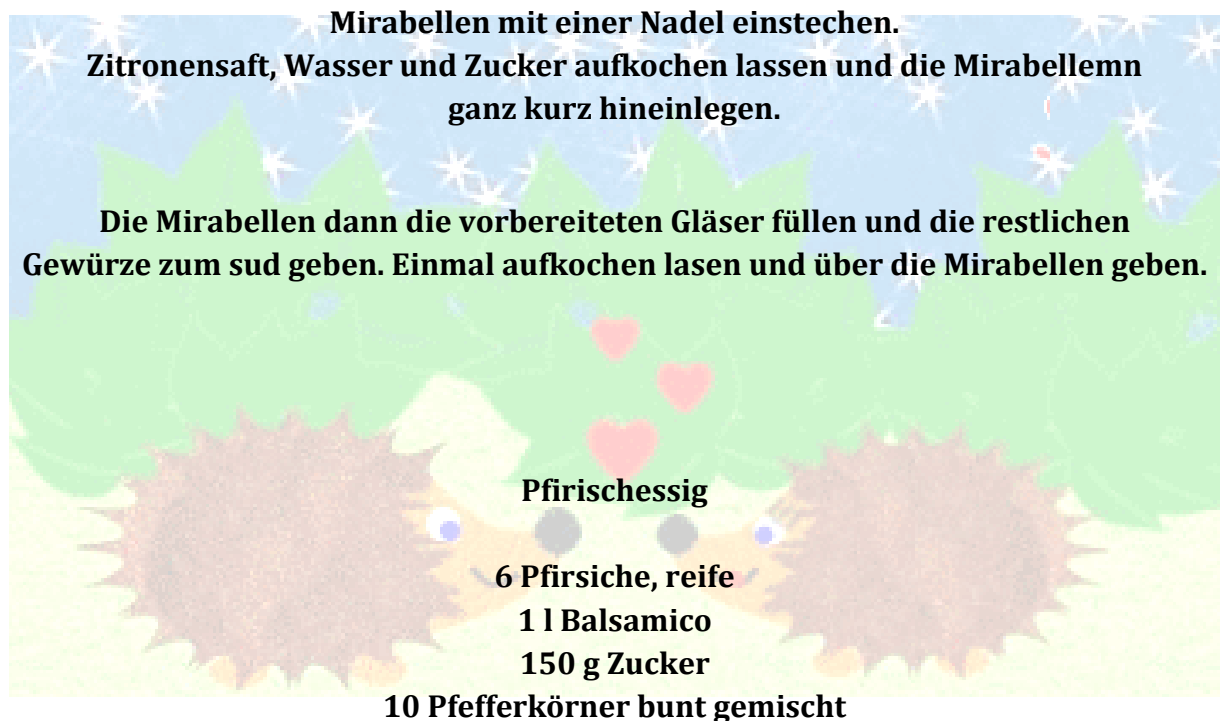
1 guten Schuß Sherry

4 Lorbeerblätter

Rotweinessig mit dem Sherry vermischen und die Lorbeerblätter hinzufügen.
Essig 4 Wochen reifen lassen.

Mirabellen in Gewürzsirup

**1 kg Mirabellen
100 g Zucker
1 Zitrone
1/2 TL Curry
1/2 TL Zimt
1/2 TL Muskatblüte
200 ml Wasser**



Pfirsiche häuten und schneiden. Saft und Fleisch in ein großes Glas geben und Balsamico und Pfefferkörner und Zucker hinzu fügen. Alles ca. 4 Wochen reifen lassen.

Dann durchsiehen und verarbeiten.

Koriander-Salz

**1 TL Koriander
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Zimt
½ TL Kardamom
100 g Meersalz**

**Die ersten zwei Zutaten zermahlen, dann die anderen Zutaten zugeben gut mischen und alles in ein Schraubglas geben.
Schmeckt lecker zu Couscous, Suppen und Lamm.**



Thymian-Salz

**100 g Meersalz
2 EL Thymian**

Alles miteinander vermischen und abfüllen.

Lorbeeröl

**¾ l Olivenöl
5 Lorbeerblätter
½ TL Pfefferkörner**

Die Lorbeerblätter und die Pfefferkörner ins Öl geben und 2 - 3 Wochen reifen lassen.

Verfasser:puhvogel66

Holunderbeerenlikör mit Zimt

**625 ml Holunderbeeren-saft - selbst entsaftet -
200 g Zucker
5 EL Vanillezucker
½ TL Zimt
0,7 l Korn**

Saft mit allen anderen Zutaten in eine große Flasche füllen und reifen lassen.

Erdbeermarmelade

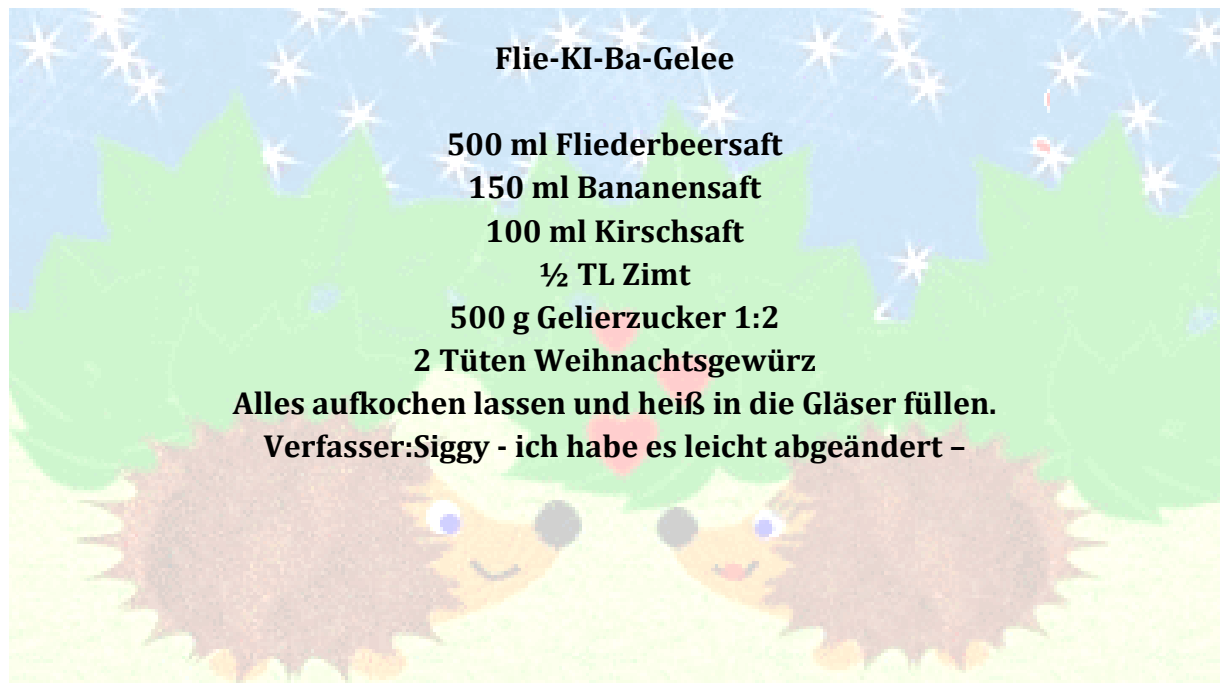
**1000 g Erdbeeren
500 g Gelierzucker 1:2
50 ml Holunderblütenlikör
1 Handvoll Basilikum**

**Erdbeeren putzen und mit dem Gelierzucker einige Zeit stehen lassen.
Dann alles aufkochen und pürieren.
Holunderblütenlikör zu den Erdbeeren und die fein gehackten
Basilikum unterheben und dann die Marmelade einfüllen.**

Walnusslikör ala Pegimare

**15 grüne Walnüsse
500 g Zucker
1 l Wasser, abgekocht, aber kalt
700 ml Weinbrand
1 Stange Zimt
6 Nelken
1 Msp Muskat
2 Msp Tonkabohne**

Nüsse im Gefriebeutel mit dem Fleischklopfer anschlagen und in ein großes Glas geben. Jetzt Wasser drübergießen und dies jeden Tag 8 Tage lang wechseln
Zum Schluß einmal mit kochendem Wasser die Nüsse abspülen. Jetzt werden die Nüsse mit 1 l Wasser, Zucker 60 Min. gekocht. Zuckerlösung reduziert sich auf ca. 600 ml.
Alles zusammen wieder in ein großes Glas geben sowie die Gewürze und den Weinbrand.
Nach 8 Wochen den Likör filtern.



Traubensaftgelee mit Marzipan

700 ml Traubensaft dunkel
etwas Zitronensaft
50 g Marzipanrohmasse
500 Gelierzucker 1:2

Beide Säfte mit dem Marzipan aufkochen und en Gelierzucker zufügen, noch einmal aufkochen lassen und in gläser füllen.

Verfasser
Siggi82

Amarena Pflaumen

**1 kg Pflaumen
500 g Zucker
1 Tasse Amaretto
Schuß Rotwein
Schuß Balsamico**

**Pflaumen entsteinen und vierteln mit dem Zucker , Balsamico und Rotwein
aufkochen lassen bis der Zucker aufgelöst ist.
Topf vom Herd nehmen und den Amaretto zufügen.**

Heiß in Gläser füllen.

Lecker zu Pudding, Eis usw.

Zwetschgen süß-sauer

**2,5 kg Zwetschgen
1/8 l Essig
1/8 l Wasser
5 Pimentkörner
350 g braunen Kandis
3/8 l Rotwein**

Zwetschgen entsteinen.

**Essig, Wasser und Pimentkörner aufkochen. Kandis dazu geben und
weiter kochen lassen, bis dieser aufgelöst ist.**

Topf vom Herd nehmen und die Zwetschgen hinein legen, ca. 15 Min.

Rotwein drüber gießen.

Alles in Gläser füllen

Verfasser:Katir

Schokoladensirup

250 ml Wasser
200 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Kakaopulver
1 Vanilleschote

Wasser, Zucker, Salz und Vanillemark zusammen aufkochen.
Das Kakaopulver mit dem Schneebesen einrühren und ca. 5 Min.
köcheln lassen.
Den Schokoladensirup kann man im Kühlschrank aufbewahren.

Verfasser: inalina

Rezepte von Alesia

Chiliöl

Auf 1 Liter Rapsöl - das wird weniger schnell ranzig als andere Öle - braucht man
ca. 200 g Chilis.

Die Chilis werden im Blender mit einem Teil des Öls gut gemixt, so dass auch die
Kerne zerstoßen werden.

Umfüllen und mit dem Restöl aufgießen und 4 Tage lang dunkel ziehen lassen.
Täglich mal durchschütteln/-rühren. (Ich stell denn Topf einfach in den
Küchenschrank.)

Dann durchsieben, Haarsieb mit einer doppelten Lage Küchenpapier. Evtl.
nochmal durch einen Kaffefilter laufen lassen, falls es noch nicht ganz klar ist
(muss man aber nicht, es hält sich auch leicht getrübt).

Ich lasse es allerdings ein paar Tage länger ziehen, da wir es scharf lieben und
gieße es nur durch ein normales Haarsieb. Schmeckt, hat eine klasse tieforange
Farbe und hält sich prima.

Ringelblumensalbe

**2-4 Handvoll Ringelblumenblüten (ohne stiel)
200g Melkfett**

Melkfett in eine Pfanne geben und langsam schmelzen lassen, gleich danach gibst du die Ringelblumenblüten gleichmäßig dazu und lässt das ganze einen Tag stehen, damit die Wirkstoffe von den Blüten in das Fett übergehen können. Am nächsten Tag erhitzt du das ganze langsam unter rühren wieder, bis das Fett geschmolzen ist. es soll aber nicht kochen. Das ganze seihst du dann durch ein Mulltuch in kleine verschließbare Gläser ab. Diese sollten IMMER kühl (Kühlschrank) gelagert werden.



**Pfirsiche entkernen, häuten und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel ebenfalls häuten und fein würfeln.
Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren für ca. 1 Stunde einkochen lassen. Vorsicht: brennt leicht an.**

Noch heiß in Gläser füllen, sofort verschließen und auf dem Deckel stehend auskühlen lassen.

Pfirsichessig

**750 ml Essig
3 Pfirsiche
3 EL Honig
3 TL Senfkörner, gelbe**

1 Zweig/e Minze

Die Pfirsiche schälen und entkernen, mit der Minze und den Senfkörnern in ein Glas schichten. Den Honig erwärmen, damit er flüssig wird. Über die Früchte gießen und den Essig zugeben.

**Alles 14 Tage an einem sonnigen Ort stehen lassen.
Dann abseihen und in Flaschen füllen.**

Holunder - Balsamico - Essig

**600 ml Balsamico, dunkel
500 g Holunderbeeren
300 g Zucker
Stange/n Zimt
Piment
Nelken**

Den Balsamico mit dem Zucker erwärmen, bis dieser geschmolzen ist. Ein Gewürzsäckchen mit Zimtstange, Pimentkörnern und Nelken in den Topf hängen und 5 Minuten köcheln lassen. Holunderbeeren dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mischung abkühlen lassen, Gewürzsäckchen entfernen und Mischung durch ein Mulltuch absieben. Anschließend in Flaschen füllen.

Schmeckt besonders gut zu kräftigen Salaten, wie z.B. Feldsalat und ist ein prima Geschenk.

Holunder - Zwetschgen Marmelade

**1 kg Holunderbeeren
300 g Pflaumen (Zwetschgen), entsteint
1 Vanilleschote
½ TL Zimt
3 EL Rum
1 Pk. Gelierzucker, 2 : 1**

Die Holunderbeeren von den Stielen zupfen und mit etwas Wasser 10 Minuten kochen. Dann alles durch ein feines Sieb drücken, damit nur noch der Holundersaft übrig bleibt. Den Saft und die entsteinten Zwetschgen in einen Mixer geben oder mit dem Pürierstab kurz pürieren, so dass von den Zwetschgen noch Stückchen zu sehen sind. In einen großen Topf (schäumt beim Kochen hoch) geben, Zimt dazu, Vanilleschote auskratzen und das Mark dazu, entspr. Menge Gelierzucker dazu und 4 Minuten kochen lassen. Zum Schluss noch den Rum unterrühren. In saubere Marmeladengläser füllen, zuschrauben und umgedreht 1/2 Stunde stehen lassen.

Bemerkung: Holunderbeeren enthalten Sambunigrin, das Durchfall und Erbrechen verursachen kann. Dieser Stoff wird beim Kochen zerstört. Deshalb unbedingt die Kochzeit einhalten!

(Ich habe 500g Holundersaft und 500g Zwetschgen genommen)



Eingelegte Zwetschgen in Rotwein

**1 Liter Wein, rot, trockener
2 kg Pflaumen (Zwetschgen)
1 kg Zucker
1 Stange/n Zimt
1 Schuss Rum (54%)**

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Rotwein mit Zwetschgen, Zucker und der Zimtstange in einem großen Topf (Vorsicht - manchmal schäumen die Zwetschgen beim Kochen) erhitzen und ca. 5 - 10 Minuten (abhängig davon wie hart oder weich die Zwetschgen sind, bitte nicht zerkochen lassen) köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und den Rum zugeben. Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen.

Passt sehr gut zu Pudding, Milchreis, Grießbrei oder Eis und manchmal auch einfach nur "pur".

Tipp: Sollte einmal zu viel vom Sud übrig sein, dann einfach abkühlen lassen und in ein Fläschchen oder übriges Glas füllen, schmeckt fast wie Likör.

**Tomatenchutney - scharf
schmeckt zu Fondue und Grillfleisch**

**750 g Tomate(n)
250 g Zwiebel(n)
2 Chilischote(n), frische
3 EL Olivenöl
6 Nelke(n)
150 ml Essig (Rotweinessig)
150 g Zucker, braun
Salz und Pfeffer, aus der Mühle**

Tomaten überbrühen, abschrecken und häuten. Vierteln und die Kerne entfernen. Dann würfeln. Zwiebel fein schneiden, Chilischoten entkernen und schneiden. Öl in einem größeren Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig braten. Tomaten, Chili, Gewürze, Essig und Zucker zugeben. Bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen. Das fertige Chutney gut auskühlen lassen und in ein Glas mit Schraubverschluss füllen.

**Haltbare Barbecue - Soße
Zu Grillfleisch, Pastasößen, als Ketchupersatz**

**250 g Tomate(n), gehäutet, entkernt und gewürfelt
3 Zwiebel(n), gewürfelt
200 g Zucchini, gewürfelt
2 Paprikaschote(n), rote + grüne, gewürfelt**

**1 Peperoni
Ingwer
Cayennepfeffer
Nelken, je 1 Prise
½ TL Paprikapulver, edelsüß
10 Körner Pfeffer, weiße
125 ml Essig, (Rotweinessig)
250 g Zucker, braun
1 Pk. Einmachhilfe**

**Das Gemüse andünsten, würzen und dann mit Essig und Zucker 5 Min. unter Rühren kochen lassen. Je nach gewünschter Konsistenz vorsichtig mit dem Pürierstab sämig machen. Dann die Einmachhilfe zugeben. Noch mal aufkochen lassen und in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen.
Gewürze sollten ganz nach Geschmack zugegeben werden.**

Kräuteressig

**1 Flasche Essig (Weinbrandessig)
1 Stiel/e Rosmarin
2 Stiel/e Thymian
2 Blätter Basilikum
1 Stiel/e Dill
1 Stiel/e Oregano
1 Stiel/e Majoran
etwas Schnittlauch etwas Petersilie**

Die Kräuter verlesen und in eine Flasche geben. Den Weinbrandessig aufkochen und zu den Kräutern geben. Etwa 14 Tage an einem hellen Platz stehen lassen.

Die Kräuter entfernen und den Essig abschließend in eine saubere Flasche abfüllen.

Rezepte von Musikaro

Kürbis-Apfel-Zitronen-Marmelade

700g Kürbispüree
300g Apfelbrei
2 Zitronen (Saft und abgeriebene Schale davon)
500g Gelierzucker 2:1

Das Kürbispüree, den Apfelbrei und den Gelierzucker mischen, die Zitronen abreiben und auspressen und Schale und Saft untermischen. Alles zusammen aufkochen und dann 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Sofort in saubere Twist-off-Gläser abfüllen und verschließen.

Halloween-Marmelade

500g Kürbisfleisch
500g Karotten
1 Vanilleschote
1 TL Lebkuchengewürz (habe ich leider vergessen)
150 ml Orangen-Mango Saft (oder reinen Orangensaft)
1 Pkt Zitronensäure
500g Gelierzucker 2:1

Den Kürbis klein schneiden, die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Kürbis mit wenig Wasser weich dünsten und mit dem Pürierstab pürieren.

Die aufgeschnittene Vanilleschote, das Gewürz, den Zucker und den Saft zugeben, alles verrühren und aufkochen.

Anschließend 4 Min. sprudelnd kochen lassen, die Zitronensäure unterrühren und die Vanilleschote entfernen.

Alles heiß in Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Wer mag kann vor dem Verschließen noch einen Schuss weißen Rum in jedes Glas geben.

Kürbis süß-sauer

Zutaten:

1 kg Kürbis, geschält und gewürfelt
½ l Gurkenaufguss
200g Zucker
6 Nelken
1 Stange Zimt
2 cm Ingwerwurzel

Zubereitung:

Den Kürbis mit dem Zucker und dem Gurkenaufguss mischen. In ein Leinensäckchen (Teeei - es wird so geschrieben, ich schwör's) 1 Stange Zimt, 6 Nelken und einige Stückchen Ingwer geben. Die Kürbisstückchen darin langsam glasig kochen. und anschließend mit dem Saft in die vorbereiteten Einmach-Gläser füllen.

Kürbis in Apfelwein

2 kg Kürbis, geschält und gewürfelt
½ l Weinessig
½ l Apfelwein
450g braunen Zucker
1 TL Salz
2 Stangen Zimt
1 EL Pfefferkörnen (schwarz)
1 EL Senfkörner
1 EL Piment

Zubereitung:

Essig, Cidre, Salz und Zucker aufkochen. Kürbiswürfel zugeben und 5 Min. kochen. Kürbiswürfel mit einer Schaumkelle herausnehmen und in sechs große, saubere heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. In jedes Glas eine drittel Zimtstange geben. Den Sud mit den restlichen Gewürzen aufkochen, heiß in die Gläser füllen. Bis zum Rand ein wenig Platz lassen. Nun mit Calvados bis zum Rand auffüllen (habe ich weggelassen).

Die Gläser sofort verschließen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen. So entsteht ein Vakuum und der Kürbis ist länger haltbar (mindestens 2 Jahre).

Holundersirup

Zutaten:

**1 kg Holunderbeeren
1,2 l Wasser
200g Zucker
2 Zitronen
1,6 kg Zucker (je nach Saftgewicht)**

Zubereitung:

Schwarze Holunderbeeren mit Gabel abzupfen, waschen und grüne aussortieren. Gereinigte Beeren mit 1200 g Wasser zudecken und im Kühlschrank 24 Std. reifen lassen.

Anschließend Beeren mixen und mit 200 g Zucker und dem Zitronensaft (2 Stk) aufkochen. Alles mit einem größeren Sieb absieben.

Den Saft abwiegen und mit gleichviel Zucker 1:1 aufkochen. Noch heiß in vorgewärmte Flaschen oder Gläser randvoll abfüllen und sofort verschließen. Mit Tuch zudecken und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Anschließend im kühlen Raum aufbewahren. Haltbarkeit ca. 1 Jahr ohne Gewähr.

Stachelbeer-Himbeer-Holunder-Gelee

Zutaten:

**500g Stachelbeeren
500g Himbeeren
300ml Wasser
100ml Holunderlikör
500g Gelierzucker 2:1**

Zubereitung:

Stachelbeeren, Himbeeren und Wasser zusammen aufkochen, 5 Min. kochen lassen, dann alles durch ein Sieb passieren, leicht ausdrücken. Den aufgefangenen Obstsaft mit dem Holunderlikör auf 900-1000ml ergänzen (sollte es weniger als 900 ml Saft inkl. Likör sein, dann mit Wasser auffüllen). Den Obstsaft mit dem Gelierzucker vermischen und alles aufkochen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen und noch heiß in Schraubgläser gießen und verschließen.

Rezepte von Feentrampel

Gelee von Holunderblüten:

einen 5-l Eimer voll, frisch gepflückte Holunderblütendolden, 4 l Apfelsaft, 6 Pck. à 500 g Gelierzucker 2:1

Im eigenen Garten oder beim Waldspaziergang pflückt ihr einen kleinen (5 Liter) Wassereimer voll Holunderblütendolden. Zuhause mit gut 4 Litern Apfelsaft bedecken. Damit alle Blüten im Saft sind, evtl. alles mit einem Teller oder Topfdeckel abdecken und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag durch ein feines Sieb in einen großen Kochtopf abschütten und den Gelierzucker zufügen. Aufkochen und ca. 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Anschließend in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Pflaumenmus mit Zimt:

4 kg Zwetschgen oder Pflaumen entkernen in einen großen Bräter schichten, mit 3 Zimtstangen durchbrechen und dazwischen stecken. Für gut 4 Stunden bei Heißluft und angelehnter Backofentür (zumindest die 1. Hälfte der Zeit) bei 180° C im Ofen lassen. Nur leicht Rühren, damit die oberste Schicht der Pflaumen nicht austrocknet. Dann zum Schluss nach Bedarf noch süßen, ich habe nur 250 g Zucker auf die ganze Menge genommen. In Gläser füllen und sich schmecken lassen!

Suppenwürze:

1 kg Möhren, 2 Stg. Lauch, 1 Sellerieknolle, 1 Staudensellerie, 1 Bund Petersilie durch die Küchenmaschine jagen und mit 1 kg Salz verrühren. In Gläser abfüllen. Nach Anbruch im Kühlschrank aufbewahren. Für eine Kaffeetasse Brühe braucht man ca. einen Teelöffel der Würze, für einen Liter nimmt man 1-2 Esslöffel.

Zitronenlikör „alla Limoncello“:

Zesten von 5 Bio-Zitronen, 1 Flasche Wodka, Zuckersirup nach Bedarf
Die Zesten von den Zitronen mit dem Wodka aufgießen und nach 2-3 Wochen abgießen. Zuckersirup im Verhältnis 1:1 kochen und den Likör damit abschmecken. Ich habe 1 Kaffetasse Zucker und 1 Tasse Wasser genommen. Das war für mich süß genug. **Olivo d`oliva con limone:**
300 ml kaltgepresstes Olivenöl mit den Zesten von mind. 2 Bio-Zitronen mischen und im Dunklen für einen Monat ziehen lassen.

Limquat-Essig mit Minze und Peperoncino:

6 Stck. Limquats heiß abwaschen und mit dem Zahnstocher rundherum einpieksen. Mit ca. 300 ml hellem Balsamico übergießen. 2 Zweige Minze und 2 getrocknete Peperoncini dazugeben und für 10 Tage reifen lassen. (Abwandlung von bushcooks Kumquat-Essig). Zu allen frischen Salaten und ggf. Fisch

Holunder-Gewürz-Likör:

Zutaten: 1, 3 kg reife Holunderbeeren (ohne Stiele gewogen)

1, ltr. Wasser

1 ltr. Orangensaft (beste Qualität)

5 cm frischer Ingwer

2 Zimtstangen

10 Gewürznelken

10 Kardamom-Kapseln

10 P. Vanillezucker

1 kg brauner Roh-Rohrzucker

1, ltr. Wodka

Holunderbeeren mit Wasser in einem großen Topf (schäumt etwas) aufkochen und ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen. In einen mit einem Mulltuch ausgelegten Seiher schütten, den Saft auffangen und die etwas ausgekühlten Beeren gut ausdrücken. Ergibt ca. 2 ltr. Holundersaft. Den Holundersaft mit dem Orangensaft wiederum in einen Topf geben. Kandierten Ingwer in feine Streifen schneiden und die Kardamom-Kapseln mit dem Messerrücken zerdrücken. Zusammen mit den restlichen Gewürzen und dem Zucker zur Saftmischung geben. Aufkochen und ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Das Ganze im Topf (am besten über Nacht) erkalten lassen. Abseihen und mit dem Wodka vermischen. (aus einem CK-Forum, aber etwas abgewandelt)



Zuerst einmal einen kräftigen Tee in einem halben Liter Wasser aufkochen und mit dem Orangensaft und den 0,25 l Wasser aufgießen. Alle Gewürze (zerklopft) hinzufügen und mit dem Zucker offen 5 Minuten kochen lassen, immer rühren sonst klebt der Zucker! Nach dieser Zeit diesen Sud 30 Minuten offen ziehen lassen und danach in einem Sieb abgießen.

Fest verschließbar lagern. In erhitzten Rotwein geben (1-2 TL pro Becher) oder in Früchtetee, heißem Apfelsaft, Schwarztee einrühren. (von CK-User brinie)

Curry-Zucchini:

1,5 kg Zucchini, 5 gl. Zwiebeln, 2 EL Salz, 3 Tassen Essig, 3 Tassen Zucker, je 1 TL Curry, Paprika edelsüss, Pfeffer und Senfkörner, Dill nach Geschmack
Zucchini Schälen, aushöhlen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe oder Streifen schneiden. Mit dem Salz 3-4 Stunden in einem großen Topf ziehen lassen. Gewürze dazugeben und alles aufkochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Ich nehme immer eine ganz große Zucchini aus meinem Garten, die ich extra dafür wachsen lasse. Es geht aber auch mit jungen Zucchini, bei denen man, wenn man das möchte, die Schale dran lassen kann. Die eingelegten Zucchini halten sich recht lange bei kühler Temperatur, ich schätze so 2-3 Jahre, aber bei uns nicht, da sie da schon längst aufgegessen sind. (nach CK-User lette)

Zucchini Napoli:

1,5 kg Zucchini, 1l Wasser, Salz, 1 l Essig, 2 EL Oregano, Olivenöl, 5 Knobi-Zehen

Die Zucchini schälen und in Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Salz bestreuen und durchmischen. Mit einem Tuch bedecken und 24 Stunden ziehen lassen.

Danach in einem Sieb abtropfen lassen. Wasser und Essig zusammen aufkochen, die Zucchiniwürfel darin kurz aufkochen lassen und dann abtropfen. Dazu ein Tuch in das Sieb legen, das Gemüse darauf geben und gut auspressen, bis keine Flüssigkeit mehr austritt.

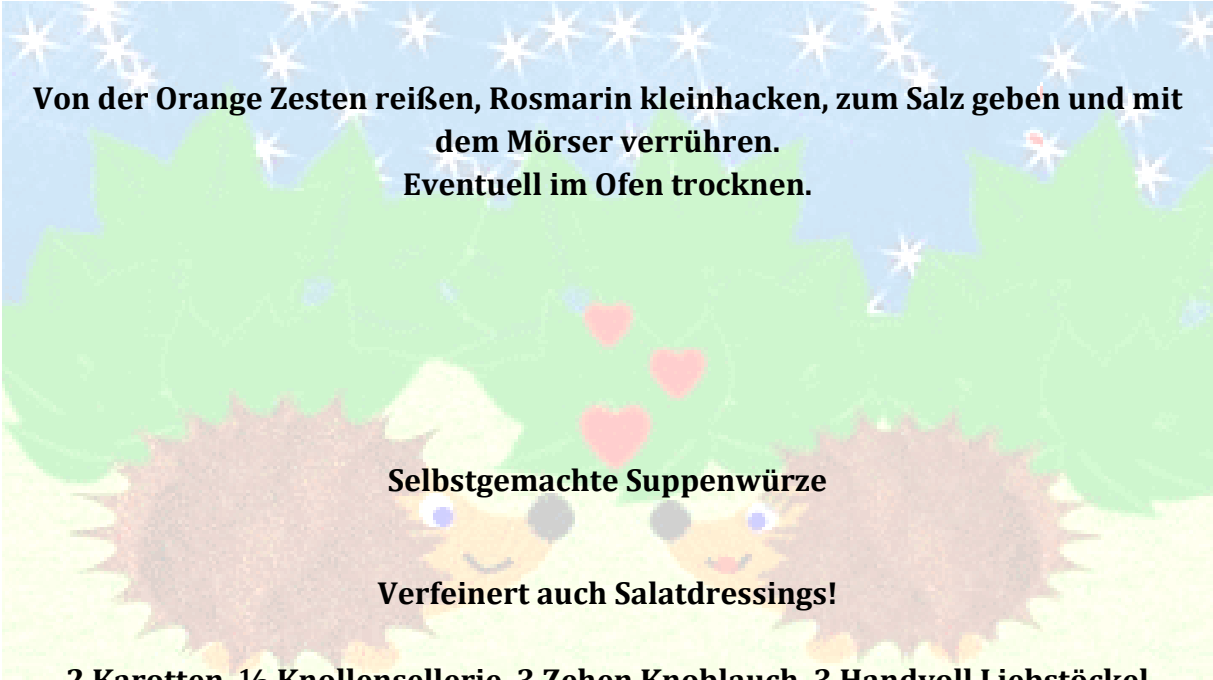
Die Zucchini wieder in eine Schüssel geben und mit dem gehackten Knoblauch, Oregano und Olivenöl mischen. Sehr dicht in Gläser füllen und zuletzt mit einer Schicht Olivenöl abdecken, gut verschließen.

(nach CK-User bushcook)

Rezepte von Kasspatz

Orangen-Rosmarin-Salz

**1 Bio Orange
1 Zweig Rosmarin
500g grobes Meersalz**



**Von der Orange Zesten reißen, Rosmarin kleinhacken, zum Salz geben und mit dem Mörser verrühren.
Eventuell im Ofen trocknen.**

Selbstgemachte Suppenwürze

Verfeinert auch Salatdressings!

2 Karotten, ½ Knollensellerie, 3 Zehen Knoblauch, 3 Handvoll Liebstöckel (alternativ Petersilie), 2 Handvoll Selleriegrün, 3 EL Salz, 6 EL Oliven- oder Rapsöl

Das Gemüse klein würfeln, Liebstöckel (Petersilie) und Selleriegrün fein hacken.

Alle Zutaten in einem Mixer zu einer geschmeidigen Paste verrühren, evtl. 1-2 EL Öl mehr verwenden.

Hält sich durch das Salz sehr lange, sollte aber dennoch im Kühlschrank stehen.

Pfirsich – Chutney

Passt zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Käse

Für 750 ml:

1kg reife Pfirsiche

200g Zwiebeln

2-3 rote Chilischoten

200 ml Obstessig

200 ml Orangensaft

2 TL Zitronensaft

1 TL abgeriebene Zitronenschale

250 g Gelierzucker (1:1)

Pfirsiche auf der runden Seite kreuzweise einritzen, 10-15 Sek. in kochendem Wasser blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, Früchte halbieren und entsteinen. Dann in 1cm große Würfel schneiden. Zwiebeln fein hacken. Chilischoten entkernen und fein würfeln.

Mit Essig, Orangen- und Zitronensaft, Zitronenschale und Gelierzucker in einem großen Topf verrühren, aufkochen und unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Das Chutney bis zum Rand in saubere Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen. 5 Min. auf den Kopf stellen. Das Chutney hält sich ungeöffnet ca. 1 Jahr.

Tomatenessig

60 g getrocknete Tomaten

20 g brauner Rohrzucker

1 L Rotweinessig

Die getrockneten Tomaten zerkleinern mit Zucker und Rotweinessig in einen Topf aufkochen lassen. Abgekühlt in Flaschen füllen und 1 Monat ruhen lassen. Dieser Essig wird nicht gefiltert. Der Essig ist nach Ablauf der Ruhezeit sofort gebrauchsfertig.

Provenzalisches Kräuteröl

1 Knoblauchzehe, 1 Zweig Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Kräuter der Provence, 1 TL Pfefferkörner, 1 Chilischote, 200 ml Raps- oder Olivenöl
Den Knoblauch schälen und eventuell zerteilen. Alle Zutaten in eine verschließbare Flasche geben und ca. 1 Woche durchziehen lassen.

Schokolade mit Tonkabohnen und Mohn

**1 EL Mohnsamen (10g)
½ Tonkabohne
300 g Vollmilchkuvertüre**

**Mohn in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis der Mohn anfängt zu duften. Pfanne dabei gelegentlich schwenken. Mohn auf einem Teller abkühlen lassen.
Tonkabohne fein reiben.**

Kuvertüre fein hacken. Kuvertüre und geriebene Tonkabohne in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Temperierte Kuvertüre in die vorbereitete Tafelform gießen und Kuvertüre durch vorsichtiges Rütteln der Form gleichmäßig darin verteilen. Form mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen. Kuvertüre mit Mohn bestreuen.

Kuvertüre in der Form abkühlen und fest werden lassen. Schokolade aus Form lösen.

Amarena-Kirschen

Schmeckt zu Vanilleeis oder süßen Cremes

1,5 kg dunkle Süßkirschen

350g Zucker

1 EL Limettensaft

100 ml Amaretto

Vanillearoma und Bittermandelaroma nach Geschmack

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Zucker und Kirschen in einen Topf geben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze 10-15 Min. köcheln, bis der Zucker geschmolzen ist und sich Kirschsafft gebildet hat. Dann 10-12 Minuten sirupartig einköcheln.

Limettensaft, Amaretto und Aromen einrühren. Nochmals ca. 10 Minuten köcheln. Die Kirschen mit Sirup in saubere Twist-Off-Gläser füllen und verschließen. Kühl und dunkel lagern. Haltbarkeit 3-4 Monate.



Quittensenf

3 grosse quitten (entspricht in etwa 4-5 normalgrossen Quitten)

1/4l Apfelsaft

500 g Gelierzucker 3:1

300g mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer

Quitten schälen, entkernen, kleiner schneiden und in einem Topf mit dem Apfelsaft zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze weich köcheln lassen, das dauert ca 30-45 Min. Danach die Quitten mit dem Saft pürieren. Gelierzucker und Senf unterrühren und unter Rühren aufkochen lassen, ein paar Minuten köcheln lassen - Vorsicht, "blubbert" sehr ! Mit Salz und Pfeffer etwas abschmecken und in vorbereitete Twist-Off-Gläser geben.

Rezepte von Sabinelina

Hagebuttenmark

**1 kg Hagebutten waschen,
von Stiel und Blüte befreien und der Länge nach halbieren.
Mit Wasser bedeckt ca. 24 Stunden stehen lassen (Dadurch verfilzen die Härchen
an den Kernen und bleiben beim Durchpassieren mit den Kernen zurück!)**

**Danach ca. 50 Minuten köcheln lassen, pürieren und durch ein feines Sieb
streichen.**

**300 g Zucker, aufgeschnittene Vanilleschote, Saft und abgeriebene Schale einer
Zitrone zugeben und unter Rühren kurz aufkochen.**

**Abschmecken mit etwas Vanillesalz, Zimt und schwarzem Pfeffer und heiß in
vorbereitete Gläser füllen.**

**Lecker als Brotaufstrich, zu Grießbrei, in Quark, Joghurt oder für
Milchmixgetränke.
Auch geeignet zu Herzhaftem wie Käse oder mit Majonaise und Senf abgeschmeckt
als Fonduesauce.**

Ananasmarmelade

**1 Ananas
500 g Gelierzucker
2 Zitrone(n), den Saft davon
4 Äpfel, geschält, entkernt und in kleine Stückchen geschnitten**

**Eine Hälfte der Ananas pürieren (geht problemlos mit dem Zauberstab), die
andere Hälfte in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten mischen und ca. 2-3 Std.
stehen lassen. Danach zum Kochen bringen und ca. 5 Min. kräftig kochen lassen.
Sofort in heiße Gläser füllen und verschließen.**

Schlehenlikör

**500 g Schlehen
2 Zimtstangen
1 Vanilleschote
1 Hand voll Rosinen
1,5 l Weinbrand
300g brauner Zucker
0,5 l Wasser**

**Schlehen rundum mit einer Nadel einstechen.
In ein großes Glas füllen.
Zimtstangen, Vanilleschote und Rosinen zugeben, mit Weinbrand übergießen und verschließen.**

**An einem dunklen, warmen Ort mindestens 3 Wochen ziehen lassen, ab und zu schütteln.
Abfiltern.**

**Zucker und Wasser ca. 15 Min. im offenen Topf kochen, bis eine sirupartige Flüssigkeit entstanden ist.
Zum Ansatz geben, durchrühren und in Flaschen füllen.**

Wichtig: Der Likör schmeckt erst nach einer Lagerung von mehreren Monaten rund und gut!

Himbeer-Essig

**400-500g Himbeeren
750ml Weißweinessig**

**Himbeeren in eine Flasche geben, mit Essig auffüllen und gut verschließen.
Etwa 2 Wochen an einem dunklen und kühlen Ort stehen lassen.**

Abgießen, in sterilisierte Flaschen füllen und dunkel lagern.

Marinierte Champignon haltbar eingelegt

1 kg Champignons, klein, auch Zuchtchampignon

750 ml Wasser

250 ml Essig, guten Kräutereessig

3 EL Zucker

2 TL Salz

6 Gewürznelken

10 Körner Pfeffer

2 Knoblauchzehe(n)

1 EL Senfkörner

1 Zwiebel(n), klein und ganz

1 Lorbeerblatt

Alles, außer den Pilzen, im Essigwasser kurz aufkochen. Mit den zugefügten ganzen Pilzen ohne Stiel 10 Min. kochen, kochendheiß randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.

Marinierter Hallimasch

n. B. Pilze (Hallimasch), frisch gesammelt

3 EL Salz, grobes

Pfeffer, ganz, 1/3 TL

Piment, ganz, 1/3 TL

4 Lorbeerblätter

100 ml Essig

1 Liter Wasser

Die Zutaten von Salz bis Wasser zusammen aufkochen und 2 – 3 Minuten köcheln lassen.

Hallimasch sehr gut waschen, Stielchen bis max. 5 - 6 cm Länge abschneiden. In Salzwasser legen und zum Kochen bringen. 20 Minuten kochen lassen, gelegentlich rühren und Schaum und evtl. Schmutz entfernen. Am besten einen großen Topf nehmen, da Hallimasch beim Kochen sehr nach oben gedrängt wird. Dann mit kaltem Wasser gut spülen und mit heißer Marinade aufgießen.

Die Pilze müssen mit Marinade fingerdick bedeckt sein. Das Ganze nochmal zum Kochen bringen und weitere 10 Minuten kochen lassen.

Zum Konservieren nehme ich einfache Gläser mit Schraubdeckel. Sie müssen erst gut gespült werden, dann mit kochendem Wasser füllen und mind. 5 Minuten stehen lassen. Die Schraubdeckel in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und auch mind. 5 Minuten stehen lassen.

Dann die Gläser entleeren und sofort mit kochender Hallimaschmasse füllen. Gläser fest verschließen und kopfüber dicht aneinander stellen. Kurz beobachten, ob es keine Luftblasen gibt - wenn welche aufsteigen, ist der Deckel undicht!!!

Mit einer Woll- oder Steppdecke zudecken und so langsam vollständig abkühlen lassen - das dauert ca. 24 Std. Dann sind die Gläser sehr gut z.B. im Keller haltbar - bis zur nächsten Pilzsaison. Ich empfehle, die ersten 2 - 3 Wochen regelmäßig nach den Gläsern zu sehen, damit die Marinade nicht trüb wird - und auch wenn es schade ist, lieber wegwerfen, sonst ist es zu gefährlich, die Pilze zu essen.

Marinierter Hallimasch eignet sich gut für z.B. Kartoffelsalate oder ist auch als einfacher Pilzsalat (Hallimasch, dünne Zwiebelringe und etwas Öl) sehr lecker.



Grob gehackte Zwiebel in Butterschmalz anschmoren. Fein geraspelten Rotkohl dazugeben und mit etwas Gemüsefond u. Holundersaft ablöschen.

Apfelstücke dazugeben.

Nach Bedarf weiteren Gemüsefond zugeben. Würzen mit Brühpulver, Lorbeer, Pfeffer, etwas Piment und Zimt.

Birnen-Karamell-Marmelade zufügen. Gar schmoren und evtl. mit Vanillesalz abschmecken.

Trockenes Tomaten - Pesto

00 g Tomate(n), getrocknete
200 g Mandel(n), geschält
2 EL Knoblauch, getrocknet, geschnitten (Flakes)
1 EL Pfefferkörner
1,5 EL Meersalz, grobes
5 TL Oregano, getrocknet
5 TL Basilikum, getrocknet
2 TL Thymian, getrocknet

Die getrockneten Tomaten und die Mandeln im Blitzhacker so fein wie möglich hacken. Die Mandeln sollten danach die Konsistenz von Mandelgrieß haben. Die Knoblauchflakes, die Pfefferkörner, sowie das Meersalz im Mörser oder einer Kaffeemühle ebenfalls fein mahlen. Die Hälfte der Kräuter zufügen und weiter mahlen.

Die Gewürzmischung nun mit den Mandeln, Tomaten und den restlichen Kräutern vermischen.

Das Trocken-Pesto hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Dieses Pesto schmeckt sehr gut direkt auf die Pasta gestreut oder auch kurz in Olivenöl angeschmort. In Schafs-, Frischkäse, Crème fraîche oder Saure Sahne gerührt hat man einen schnellen Dip hergestellt.

Tomatenpaste

Zutaten für 2 Gläser mit je 0,2 L Inhalt

500 g gut reife Tomaten
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 frische grüne, längliche Peperoni
50 ml kaltgepresstes Olivenöl
3 EL Rotwein
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL Zucker
1/2 TL Salz

1 Bund oder 1 Topf frisches Basilikum

Die Tomaten mit kochend heißem Wasser übergießen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten halbieren, Stielansätze herausschneiden,

**Kerne und Saft mit einem Teelöffel entfernen. Das Tomatenfleisch würfeln.
Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Die Peperoni abspülen,
entstielen und entkernen, grob hacken.**

**In einer Pfanne 50 Milliliter Olivenöl mittelstark erhitzen. Zwiebel und Knoblauch
darin glasig braten. Peperoni und Tomaten hinzufügen und kurz anschmoren.
Wein, Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer unterrühren. Alles zugedeckt etwa
15 Minuten dünsten.**

**Die Basilikumblättchen abbrausen, trocken schütteln und auseinander zupfen.
Unter das Tomatenmus rühren und offen weiterkochen, bis eine dickliche Paste
entstanden ist. Die Paste pikant abschmecken und heiß in ein Glas füllen. Sofort
mit einem Twist-Off- Deckel verschließen und kühl lagern.**



**125 g grob gehackte, ungesalzene Erdnüsse
1-2 EL Amaretto**

**Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben.
Alle anderen Zutaten, bis auf die Erdnüsse, zufügen. Gut durcharbeiten und zum
Schluß die Erdnüsse zugeben.**

**Aus dem Teig 3 Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen und in Folie gewickelt
einige Stunden kalt stellen.
In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche geben.**

Backen bei Heißluft 160°C ca. 10-15 Minuten

Feigen-Senf-Sauce

**6 reife Feigen
2 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Apfelessig
100 g Rohrohrzucker
1 EL Senfmehl
2 EL Agavendicksaft**

**Vanillesalz,
Schwarzer Pfeffer,
zum Schluss noch gem. braunen Senf dazu.**

**Feigen schälen, in kleine Stücke schneiden und mit 4 EL Wasser pürieren.
Essig und Zucker zum Kochen bringen. Die Feigenmasse darin bei geringer Hitze
unter Rühren etwa 10 min. köcheln.**

**Senfmehl mit Agavendicksaft und 3 EL Wasser gut vermischen.
Topf vom Herd nehmen und das Senfgemisch gründlich unterrühren.
Topf erneut auf die Kochplatte stellen und das Ganze weitere 5 min. unter Rühren
erwärmen.**

**Den fertigen Feigensenf in verschließbare Gläser füllen und abkühlen lassen.
Schmeckt zu Käse, Weißwurst, Leberkäse oder zu orientalischen Köstlichkeiten
wie Kichererbsenbällchen...**

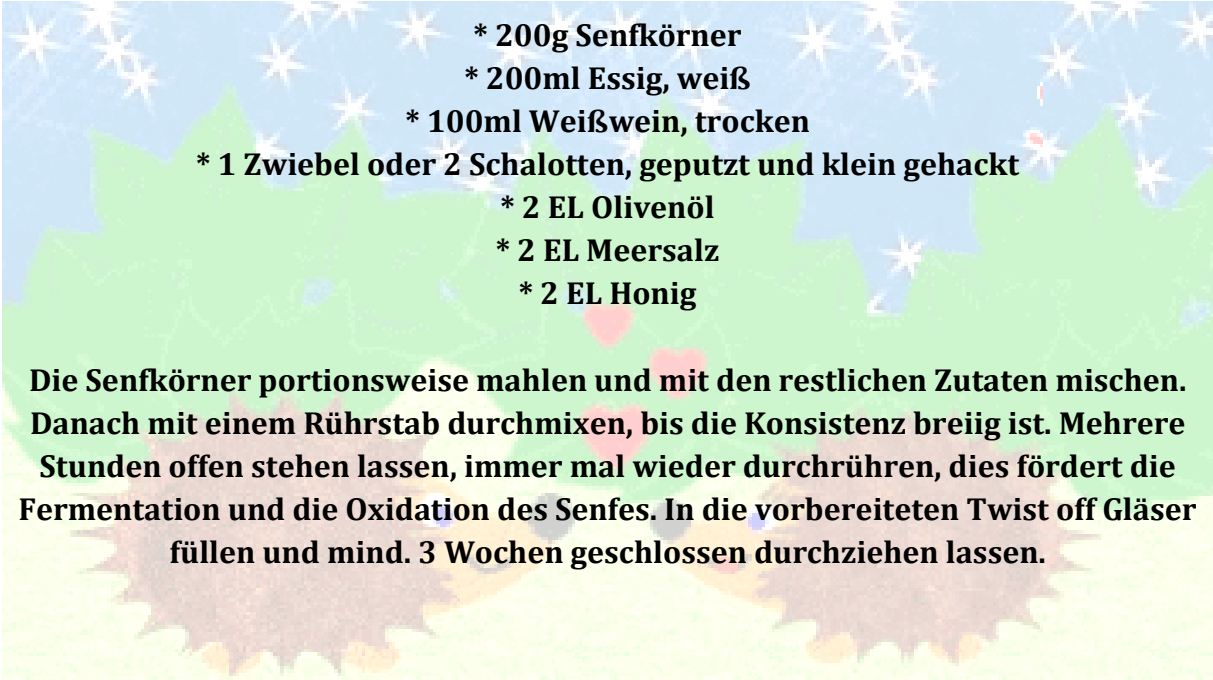
Kühl aufbewahren und bald aufessen, da es sich nicht so lange hält.

Rosinenkinds feiner Senf (Grundrezept)

*** 200g Senfkörner oder 200g Senfmehl
* 300ml Weißwein
* 100ml Essig, weiß
* 2 EL Honig
* 2 EL Meersalz
* 2 EL Olivenöl**

Die Senfkörner zweimal portionsweise mahlen und durchsieben. Das entstandene Senfmehl mit den restlichen Zutaten mischen. Anschließend mit dem Pürierstab durchmischen, bis die Konsistenz breiig ist. Mehrere Stunden offen stehen lassen, immer mal wieder durchrühren, dies fördert die Fermentation und die Oxidation des Senfes. In die vorbereiteten Twist off Gläser füllen und mind. 3 Wochen geschlossen durchziehen lassen.

Rosinenkinds grober Senf (Grundrezept)

- 
- * 200g Senfkörner
 - * 200ml Essig, weiß
 - * 100ml Weißwein, trocken
 - * 1 Zwiebel oder 2 Schalotten, geputzt und klein gehackt
 - * 2 EL Olivenöl
 - * 2 EL Meersalz
 - * 2 EL Honig

Die Senfkörner portionsweise mahlen und mit den restlichen Zutaten mischen. Danach mit einem Rührstab durchmischen, bis die Konsistenz breiig ist. Mehrere Stunden offen stehen lassen, immer mal wieder durchrühren, dies fördert die Fermentation und die Oxidation des Senfes. In die vorbereiteten Twist off Gläser füllen und mind. 3 Wochen geschlossen durchziehen lassen.

Rezepte von Renkleov

Poudre fine (mittelalterliche Gewürzmischung)

- 5g gemahlener Ingwer
- 25g gemahlener Zimt
- 1-2 Msp Nelkenpulver
- 1-2 Msp gemahlener Kardamom
- 25g brauner Zucker

Zubereitung:

Die Gewürze gut miteinander vermengen und möglichst luftdicht aufbewahren, damit das Aroma lange erhalten bleibt.

Verwendung:

Poudre fine war im Mittelalter eine beliebte Gewürzmischung und passt auch heute noch zu Geflügel- und Fleischgerichten ebenso wie in Desserts (Tipp: Milchreis) oder gedünstetem Obst wie Pflaumen oder Birnen.

Steinpilzöl

20g getrocknete Steinpilze

1 Knoblauchzehe

250ml Sonnenblumenöl

Die Steinpilze in eine Flasche geben. Die Knoblauchzehen schälen, vierteln und ebenfalls in die Flasche geben. Das Öl zufügen und die Flasche gut verschließen. Das Öl 2-3 Wochen ziehen lassen, dann durch ein Sieb abgießen und wieder in die Flasche füllen.

Traubengelee

2kg Weintrauben

250ml Orangensaft

2 Limetten (den Saft)

1 Pck. Zitronensäure

2 kg Gelierzucker

Trauben abzupfen und waschen, Mit dem Orangen- und Limettensaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen. So lange köcheln, bis die Trauben alle geplatzt sind, dabei mehrmals umrühren. Durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Saft abwiegen und mit der gleichen Menge Gelierzucker und der Zitronensäure in einem großen Topf nach Packungsanweisung zu Gelee kochen. Heiß in vorbereitete Schraubdeckelgläser füllen und diese sofort gut verschließen.

Cranberry-Likör

400g getrocknete Cranberries

350g weißer Kandis

2 Sternanis

0,7l Weinbrand

Alles zusammen in ein Gefäß geben. Mindestens 6 Wochen ruhen lassen. Ab und zu umrühren damit sich der Kandis löst. Dann filtern und in Flaschen füllen.



Cappuccino Pulver

250g Kaffeeweißer

100g Instantkaffee

125 g Puderzucker, gesiebt

40g Kakao

Alle Zutaten gründlich vermengen und in ein Glas füllen

Tomatensenf

1 Glas Senf

8 getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten

Zucker

Salz

Pfeffer

Paprika

**Den Senf gemeinsam mit den Tomaten im Mixer gründlich vermischen bis die Tomaten gut zerkleinert sind.
Die Gewürzen nach Geschmack zufügen.**

Rezepte von Valour

Asiatischer Feta

Zutaten:

200g Feta am Stück
1 Zwiebel
2 TL Rosmarin
2 Knoblauchzehen
80 ml Süß-scharfe Thai-Chilisauce
250 ml Öl (Sonnenblumen-)
1 EL Pizzagewürz

Zubereitung:

Zwiebel in Ringe schneiden, Feta würfeln. Knoblauch pressen.
Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und vorsichtig durchmischen, so dass
der Feta nicht zerbröselt.
Feta auf Gläser verteilen und mit der Ölmischung bedecken.
Das Ganze ca. 3 Tage durchziehen lassen.

Asiatische Kürbiskerne

Zutaten:

150 g Kürbiskerne ohne Schale
70 ml Süß-scharfe Thai-Chilisauce

Kürbiskerne in einer Schüssel mit der Chilisauce vermischen.
Auf einem Backpapier ausbreiten und bei 180° für ca 15 Minuten in den Backofen
schieben. Gelegentlich mit dem Kochlöffel etwas bewegen.
Wenn die Kerne sichtlich aufgebläht und gebräunt sind aus dem Ofen nehmen und
auf dem Backpapier auskühlen lassen.
Luftdicht verschlossen aufbewahren.

Cajun Spiced Pecans

Zutaten:

**2 EL Butter
1 EL Öl
1 ½ EL Worcestersauce
½ TL Tabasco
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
½ TL Paprikapulver
½ TL Knoblauchpulver
200 g Nüsse (halbierte Pecannüsse)
2 TL Salz**

Zubereitung:

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Butter und Öl in einem schweren Topf bei niedriger Temperatur erhitzen. Worcestersauce, Tabasco, Kreuzkümmel, Paprika- und Knoblauchpulver darin vermischen und 2-3 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Die Nusshälften zugeben und mit der Sauce überziehen, dann auf einem Backblech ausbreiten und 15 Minuten bei 180° backen; zwischendurch das Blech hin und wieder rütteln.

Die heißen Nüsse in einer Schüssel mit etwas Salz bestreuen und gut mischen. Dann erneut auf dem Blech ausbreiten und bei Raumtemperatur abkühlen und trocknen lassen.

Luftdicht verschlossen aufbewahren.

Das Zwiebelchen

**120 g Butter
700 g Zwiebel(n)
8 g Salz
5 g Pfeffer
130 g Zucker
200 ml Essig (Weinessig), rot
200 ml Rotwein oder Rosé**

Zubereitung:

Die Zwiebeln klein schneiden und mit Butter, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Topf mischen und zugedeckt auf kleinem Feuer gut 1 Std. köcheln, bis die Zwiebeln weich sind, dabei hin und wieder umrühren.

Dann Essig, Wein und Grenadine zugeben und 1 Stunde ohne Deckel nter gelegentlichem Rühren richtig einkochen. Die Masse sollte am Ende eine marmeladenartige Konsistenz haben.

Das Zwiebelchen in kleine Gläser füllen und kühl stellen. Haltbarkeit ca. 1/2 Jahr.

Passt wunderbar zu Fondue, Lamm, Käse und Soßen.

Fagiolinos all'Arrabiata

Zutaten:

**700 g Grüne Bohnen (Brechbohnen)
1/2 l Rotwein
1/4 l Rotweinessig
etw. Salz
3 EL Arrabiata-Würzmischung
1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter
700 ml Olivenöl**

Zubereitung:

Bohnen putzen und die Enden abschneiden. Zusammen mit Wein, Essig, Salz, Arrabbiatamischung und den Lorbeerblättern bei mäßiger Hitze gar kochen (nicht zu weich, die Bohnen müssen noch Biss haben).

Die abgetropften Bohnen zusammen mit den halbierten Knoblauchzehen und den Lorbeerblättern in Gläser füllen.

Mit Olivenöl bedecken.

Französische Kümmelplätzchen

Zutaten:

**200 g Mehl (Type 1050)
50 g Butter, weiche
125 g Quark, 20 % Fett i.Tr
½ TL Meersalz
1 TL Kräuter der Provence
1 Prise Chilischote(n)
1 Eigelb
1 EL Wasser
3 TL Kümmel, ganzer**

Das Mehl mit der Butter, dem Quark, Salz, Kräutern und Chili zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen und abgedeckt ca. ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Teigrolle in ca. 40 gleichdicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Das Eigelb mit einem EL Wasser verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und mit dem Kümmel bestreuen.

Im Backofen 15 bis 18 Minuten backen.

Grissini

**500 g Mehl (Type 405)
1 Pck. Trockenhefe
275 ml Wasser
2 TL Salz
1-2 EL Kräuter der Provence
3 EL Olivenöl**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und ca. 10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. Mit einem Küchenhandtuch bedeckt 10 Minuten ruhen lassen, dann nochmals durchkneten. Den Teig zu einem Rechteck von ca. 1 cm Dicke ausrollen, bedeckt wiederum 10 Minuten ruhen lassen.

**Den Teig längs in der Mitte in 2 gleichgroße Teile schneiden. Nun die Teigstreifen in 1 cm breite Streifen schneiden und jeweils etwas rund rollen. Die einzelnen Streifen auf ein Backblech legen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 200°C backen. Auf einem Drahtrost auskühlen lassen.**

Kürbiskern-Bandnudeln

Zutaten:

**600 g Mehl
5 Ei(er), (Klasse M)
4 EL Olivenöl, hochwertiges, mildes
4 EL Kürbiskerne ohne Schale
Salz (nur wenn die Nudeln nicht getrocknet werden sollen!)**

Zubereitung:

**Die Kürbiskerne in der Küchenmaschine fein mahlen.
Das Mehl auf der sauberen Küchenplatte aufhäufen, eine Mulde eindrücken.
Alle Zutaten in die Mulde hineingeben und mit den Händen etwa 10 bis 15 Minuten kräftig verkneten, bis der Teig glatt ist.
Sollte der Teig zu fest sein, vorsichtig etwas Öl zugeben; ist er zu weich, etwas Mehl unterkneten.
Den Teig zu einer Kugel formen, eine angewärmte Schüssel darüber stülpen und den Teig 1/2 bis 1 Stunde ruhen lassen.**

**Den Teig in 2 bis 3 Portionen teilen und jeweils 1 Portion ausrollen.
Die anderen Portionen bleiben so lange zugedeckt liegen.
Damit der Teig nicht klebt, die Arbeitsfläche und das Nudelholz etwas einmehlen.
Von der Mitte zum Rand hin den Teig dünn (ca. 2 bis 3 mm) ausrollen und mit
einem scharfen Messer - oder einem Pizzarad-Schneider - Bänder in der
gewünschten Breite abschneiden. (Alternativ durch den Bandnudelaufsatz der
Nudelmaschine laufen lassen)
Wenn gewünscht die Nudeln über Nacht zum Trocknen an einem warmen Ort
aufhängen.**

**Die Nudeln in kochendem Salzwasser (bei der getrockneten Variante mehr Salz,
da im Teig selbst keines ist) bissfest kochen.**



Die Bonbons entweder ganz oder vorher zerkleinert in einem Gefäß mit dem Vodka bedecken. Die Bonbonschicht löst sich auf und der Schokokern wird sichtbar. Mit einem Pürrrstab zu einer einheitlichen Masse verarbeiten.

Den Likör vor dem trinken je nach Geschmack mit süßer Sahne mischen.

Qalat Dagga

Zutaten:

**2 TL Pfefferkörner, schwarz
2 TL Nelke(n)
1 TL Zimt, gemahlen
1 TL Muskat, gerieben
1 TL Pfeffer, (Malagetta-Pfeffer, Paradieskörner)**

Zubereitung:

Pfefferkörner, Malagetta-Pfeffer und Nelken in einem Mörser zerstoßen und mit den anderen Gewürzen gut vermischen. In ein Glas mit Schraubverschluss geben und kühl, trocken und dunkel aufbewahren.

Wird für tunesische Gemüse- und Lammgerichte verwendet.

Eingelegter schwarzer Rettich

**2 schwarze Rettiche
1 TL Pfeffer, geschrotet
10 grüne Pfefferkörner
5 E Essig-Essenz (25 %)
120 g Kandiszucker
½ Liter Wasser
1 EL Öl**

Rettiche putzen und schälen. In Scheiben von etwa 1 cm Dicke schneiden und mit einem Zahnstocher ein paar Mal einstechen. Wasser mit Kandiszucker aufkochen.

Essigessenz, Öl, geschroteten Pfeffer und grünen Pfeffer dazugeben. Rettich zugeben und 2 Minuten kochen lassen. Anschließend den Rettich herausnehmen und auf die Gläser verteilen und mit dem heißen Sud aufgießen bis alles bedeckt ist. Gläser zuschrauben und auf den Kopf stellen.

Schmeckt sehr lecker zu einem schönen Vesper mit Brot, Wurst und Käse als Beilage.

Rot-Sauer eingelegter Knoblauch

Zutaten:

200 ml Wein, roter, herber, trockener

200 ml Essig, (Rotweinessig)

200 ml Wasser

1 kleine Zwiebel(n)

3 Stück Lorbeerblätter

10 Körner Piment

2 TL Senfsamen

¼ TL Chilipulver

1 TL Oregano

1 TL Basilikum

3 Knolle/n Knoblauch, je nach Größe

Zubereitung:

**Knoblauch schälen und die Zehen in Twist-off Gläser schichten.
Ich benutze 200 ml Gläser und der Sud reicht gut für mindestens 3 Gläser.**

Alle anderen Zutaten zu einem Sud aufkochen, 10 Minuten köcheln lassen und heiß durch ein Sieb über den Knoblauch gießen, bis ca. 1,5 cm unter den Rand der Gläser.

**In einer Lage in einen Topf stellen, mit Wasser füllen, bis die Gläser halb im Wasser stehen, die Deckel der Gläser auflegen, nicht verschrauben.
Deckel auf den Topf und zum Kochen bringen, 15 Minuten kochen.**

Die Gläser rausnehmen und die Deckel fest verschrauben, dann abkühlen lassen.

Mindestens eine Woche ziehen lassen, dann kann versucht werden.

Schl(a)emmer-Likör

Zutaten:

**500 g Johannisbeeren (frisch oder TK)
800 ml Wasser
400 g Weißer Kandis
1 Flasche Korn (Doornkaat)
1-2 Vanilleschote**

Zubereitung:

Die Johannisbeeren verlesen, von den Rispen streifen, mit dem Wasser aufkochen und 15 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb in ein großes Gefäß laufen lassen.

Zucker und aufgeschnittene Vanilleschoten zu dem Saft geben und über Nacht stehen lassen. Korn dazugeben und nochmal eine Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vanilleschoten entfernen und in Flaschen abfüllen.

Der Likör beginnt durch die Johannisbeeren gerne mal zu gelieren, dies lässt sich aber durch Schütteln der Flasche leicht beheben.

Tonkabohnensirup

**150 g brauner Kandis
1 Tonkabohne
200 ml Wasser
Die Tonkabohne klein hacken.**

In einem Topf den Zucker bzw. Kandis mit Wasser und der gehackten Tonkabohne zum Kochen bringen. Das Ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen - dabei keinen Deckel auf den Topf legen! Wenn der Sirup fertig ist, die Flüssigkeit durch ein feinmaschiges Sieb gießen und in eine saubere Flasche abfüllen. Ergibt ca. 200 ml Sirup.

Der Sirup schmeckt sehr gut in Kaffee oder Tee.

Vodka-Feigen-Likör

Zutaten:

**1 Flasche Vodka
6 Feigen (getrocknete)
100 g Weißer Kandis**

Zubereitung:

**Den Vodka in ein großes Gefäß füllen.
Die Feigen in Streifen schneiden und in den Vodka geben. Zucker dazugeben.
3-4 Tage ruhen lassen und ohne die Feigenstreifen in eine schöne, neutrale
Flasche umfüllen. Feigenstreifen evtl. mit dem Likör servieren.
Die Zuckermenge kann nach Belieben erhöht werden. Es handelt sich um einen
relativ starken Likör!**

Zitronen-Rosmarin-Salz

Zutaten:

**1 Zitrone, unbehandelt
200 g Meersalz
1 Zweig Rosmarin (oder 1 TL Rosmarinpulver)**

Zubereitung:

**Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Bei frischem
Rosmarin den Zweig waschen, trocknen und die Nadeln grob hacken. Das Salz mit
der Zitronenschale und dem Rosmarin gut mischen. Trocken lagern!**

**Passt gut zu Kartoffelspalten aus dem Ofen, Geflügelgerichten und gebratenem
Fisch.**

Rezepte von LadyA

Lorbeer-Essig

**1 l Weißweinessig
3 Knoblauchzehen
6 Lorbeerblätter
3 TL Korianderkörner
2 getrocknete Chilischoten**

Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Alle Zutaten miteinander vermengen und in Flaschen füllen. 2 Wochen gut verschlossen ziehen lassen. Den Essig danach abseihen und in saubere Flaschen füllen.

Lorbeer-Öl

**0,75 l Olivenöl
5 schwarze Pfefferkörner
5 Lorbeerblätter**

Die getrockneten Lorbeerblätter und die Pfefferkörner in Flaschen geben und mit dem Olivenöl auffüllen. Gut verschließen und an einem kühlen Ort aufbewahren. Besonders geeignet für Kartoffel- und Linsensalate.

Pizzaöl

**1/2 l gutes Olivenöl
20 schwarze Pfefferkörner
3 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
3 feingehackte, getrocknete Tomaten
2 EL fein gehackter Oregano**

Alle Zutaten in eine Flasche füllen, verschließen. Das Gewürzöl an einem kühlen, dunklen Ort einige Tage oder besser einige Wochen ziehen lassen.

Vanillezucker

**400 g Zucker
2 Vanilleschoten, ausgeschabt**

In ein Gefäß die Hälfte des Zuckers geben, Vanilleschoten hineinstecken und mit dem restlichen Zucker bedecken. Gut verschließen und einige Tage durchziehen lassen. Man kann die Schoten drinnen lassen.

Rhabarber-Likör

**1,5 l Rhabarbersaft
400 g Zucker
4 Pck. Vanillezucker
1 Flasche Rum, 54 %**

Rhabarbersaft herstellen (von ca. 3 kg Rhabarber) und mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Rum dazugeben und nochmals gut verrühren. Mindestens 4 Wochen stehen lassen, dann in Flaschen abfüllen.

Holunder-Amaretto-Likör

**2 Liter Holundersaft
1 Vanilleschote (das Mark davon)
1 Schuss Zitronensaft
750 g brauner Zucker
1 Flasche Schnaps (Korn)
1 Flasche Amaretto**

Holundersaft, Vanillemark (ersatzweise Vanillearoma), Zitronensaft und den Zucker in einen großen Topf geben und einmal kräftig aufkochen lassen, damit sich der Zucker schön auflöst. Danach das Ganze gut abkühlen lassen. Nun mit dem Korn und Amaretto mischen. In vorbereitete Flaschen abfüllen. Der Likör ist sofort zum Verzehr geeignet und sehr lange haltbar.

Werthers Echte Likör

**1 Flasche Wodka
2 Tüten (Werthers Echte) Karamellbonbons
300 ml Sahne**

Die Bonbons zerstoßen, mit dem Schnaps in einer sauberen Flasche ansetzen und über Nacht stehen lassen. Trinkbar nach dem Auflösen der Bonbons. Dunkel und kühl lagern. Damit der Likör milder wird, zusätzlich 250 -300 ml Sahne kurz vor dem Trinken unterrühren und binnen 2 Wochen aufbrauchen (ohne Sahne hält er sich monatelang).

Pflaumen-Tomaten-Marmelade

**1 kg reife entkernte Pflaumen
500 g Tomaten
1,5 kg Gelierzucker**

Pflaumen 30 Min. kochen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und zu den Pflaumen geben. Alles pürieren, dann 4 Min. mit dem Gelierzucker sprudelnd kochen und in sterilisierte Gläser abfüllen.

Kürbis-Pflaume-Schoko-Aufstrich

**1 kg Kürbis
1 l Orangensaft
200 ml Zitronensaft
50 g Ingwer, kandiert
6 Pflaumen
etwas Weißwein
1/2 - 1 TL Lebkuchengewürz
100 g Schokoraspel, zartbitter
1 kg Gelierzucker (2:1)**

Die entkernten und geschälten Kürbisse mit dem Ingwer und den Säften ca. 15 Min. weichkochen. Dann die Pflaumen zugeben und mit dem Pürierstab zerkleinern. Anschließend den Gelierzucker zugeben und 4 Min. köcheln lassen. Zum Schluß noch den Weißwein und die Schokoraspel untermischen und sofort in sterilisierte Gläser füllen.

Nektarinen-Apfel-Chutney

**1 kg Nektarinen
1/2 kg Äpfel
300 g Zwiebel fein geschnitten
200 g braunen Zucker
0,3 l Weißwein
3 EL Öl
100 ml Kräuternessig
je 1 Msp. Ingwer, Thymian und Rosmarin
1 cm einer Chilischote**

Die Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und würfelig schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebel in Öl glasig andünsten, die Früchte und alle anderen Zutaten dazu geben.

Die Masse etwa 1 Stunde bei schwacher Hitze kochen lassen, bis sie eingedickt ist, und sofort heiß in die Gläser füllen. Sofort verschließen.

Netzmelone mit Sherry-Konfitüre

**3 Netzmelonen
80 ml Sherry
1/TL Zitronensäure
1 kg Gelierzucker 2:1**

Die Melonen werden geschält, das ergibt etwa 1,5 kg netto. Dann werden sie in Stücke geschnitten und mit dem Pürierstab zerkleinert. Zitronensäure und Zucker untermischen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, den Sherry einrühren und in Gläser füllen

Rezepte von Siliva_P73

GLÜHWEIN-ORANGEN-GELEE:

**2 Flaschen Glühwein, 2P.Gelierzucker 3:1,3 Beutel Glühweingewürz,600ml
Orangensaft**

**Glühwein und O-Saft mit dem Glühweingewürz ca.10Min köcheln lassen.Etwas
abkühlen lassen,Gelierzucker zugeben,und ca.4 Min sprudelnd kochen lassen.In
Gläser füllen.**

ORANGENGELEE MIT COINTREA:

1Ltr.Orangensaft,1kg Gelierzucker3:1,4Eßl.Cointreau,1 Beutel Zitronensäure

**Den Saft mit dem Gelierzucker aufkochen und ca.4Min.sprudelnd kochen
lassen.Den Cointreau einrühren und in Gläser füllen.**

CURRY-ZUCCHINI:

**500g Zwiebeln,1rote und 1 grüne Paprikacote,2kg Zucchini,2
Eßl.Salz,1/2Ltr.Essig,1El.Senfkörner,3Tl.Curry,1Tl.Muskat,350g Zucker**

**Zucchini waschen,putzen und in Stifte schneiden.Paprika ebenso und die Zwiebeln
in Ringe schneiden.das Salz zum Gemüse geben und ca.30Min ziehen lassen.
Aus den restlichen Zutaten eine Essigbrühe kochen.Gemüse zugeben und ca.5
Min.kochen lassen.Heiß in Gläser füllen.**

SCHOKO-CAPPUCINO-PULVER:

250g Kaffeeweißer,300g Puderzucker,200g Kaffeepulver(löslicher),70g Kakao

**Alle Zutaten im Mixer fein mahlen und in Schraubgläser füllen.
4-5gehäufte Tl.auf einen Becher heißes Wasser.**

MEXICANISCHER ZUCCHINI:

**1kg Zucchini, 1kg Paprika-Mix, 500g
Zwiebeln, 1.5Ltr. Tomatenketchup, 1/4ltr. Öl, Salz, Pfeffer, Tabasco
Ketchup und Öl ca. 1,5Std köcheln lassen. Gemüse hobeln und zugeben. Alles
nochmal aufkochen lassen, mit den Gewürzen abschmecken.**

EINGELEGTES RATATOUILLE:

**1,2kg Paprikamix, 1,2kg Tomaten (zur Not auch Dosen), 5 Zweige
Rosmarin, 1Bd. Thymian, 500g Zwiebeln, 9 El. Olivenöl, 5 Knoblauchzehen, 500g
Auberginen, 500g Zucchini, Salz, Pfeffer, Zucker, 400ml. Gemüsebrühe**

**Paprika in 3cm große Stücke schneiden, Tomaten häuten und in 2cm große Stücke
schneiden. Zucchini und Auberginen ebenso. Rosmarin und Thymian abzupfen und
hacken. Zwiebeln fein würfeln und in einem großen Topf mit 4El Öl glasig
andünsten, Knoblauch dazu pressen. Tomaten, Rosmarin, Thymian und Brühe
zugeben und aufkochen. 3El Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Paprika
darin ca. 4 Min anbraten, zu den Tomaten geben.
Auberginen im Bratfett mit zusätzlich 1 El. Öl auch ca. 4 Min anbraten und zu den
Tomaten geben. Zucchini genauso verfahren.
Alles aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Noch
heiß in Twist off Gläser füllen.**

KARAMELLIKÖR:

**1Flasche Rum (40%), 2Dosen Milchmädchen, 2Tüten Vanillezucker, 1Tüte Aroma
Finesse Vanille**

**Dosenmilch gut 3Std. im Topf mit Wasser leicht köcheln lassen. Danach gut 2
Std. abkühlen lassen.
das so entsandene Karamel mit den restlichen Zutaten pürieren und in Flaschen
füllen.**

SCHOKO-MANDEL-TALER:

65g Butter, 3 Eiweiß, 1 Pr. Salz, Schokotropfen, 150g Zucker, 40g Mehl, 150g gemahlene Mandeln, 1 Tafel Nougat-Schokolade

Die Butter im Topf schmelzen lassen und abkühlen. das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. das Mehl löffelweise zugeben und untermengen. Mandeln zugeben. Zum Schluß die abgekühlte Butter unterrühren und die Schokotropfen unterheben.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf ein Backblech mit Backpapier ca. 1 € Größe Tupfen aufspritzen. Nicht zu dicht, da der Teig auseinander läuft!!

Auf mittlerer Schiene bei 180° ca. 12 Min. backen. Auskühlen lassen.

Die Schokolade vorsichtig schmelzen und die Taler auf der glatten Seite damit bestreichen.



AMARETTOKUGELN:

500g Mehl, 4 Ei gelb, 250g Zucker, 2 Pr. Salz, Schale von 2 Zitronen, 4 P. Vanillezucker, 400g gemahlene Mandeln, 1 Flasche Bittermandelöl, 6 El. Amaretto, 400g Butter, Kuchenglasur, Orangengelee

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ei gelbe zugeben. Salz, Zitronenschale und Mandeln untermengen. Mehl unterkneten. Bittermandelöl und Amaretto einarbeiten. Teig in Folie gewickelt und ca. 2 Std in den Kühlschrank legen.

Aus dem Teig Kugeln formen, diese auf ein Blech mit Backpapier legen. In die Kugeln mit dem Rücken eines Kochlöffels kleine Mulden reinmachen. Diese Mulden mit dem Orangengelee füllen.

Bei 200° ca. 13-15 Min. backen.

Nach dem auskühlen die Kugeln mit der Glasur überziehen.

Rezepte von Malinweber

Amarena Pflaumen

1 kg Pflaumen
500 g Zucker
1 Tasse Amaretto
etwas Zimt

Die Pflaumen entsteinen und würfeln (nicht zu klein), mit den 500 g Zucker in einen Topf geben und ca. 15 min aufkochen. Dann die Tasse Amaretto dazu geben und noch einen kleinen Moment weiterkochen lassen. Sofort heiß in Gläser füllen.

Walnüsse in Honig

Walnüsse grob hacken und mit Honig aufgiessen

Ananas-Kokos-Marmelade

1 Ananas
ca. 1/2 Paket Kokosraspeln
! Paket Gelierzucker 2:1

Das Fruchtfleisch pürieren, die Kokosraspeln dazugeben und mit dem Gelierzucker nach Packungsanweisung kochen

Blaubeer-Likör

Blaubeeren mit 1 Flasche Wodka ansetzen. Zimtstange dazu, Kandiskluntjes dazu und alles mehrere Wochen ziehen lassen.

(ich kann keine genauen Mengen angeben, da dieser Likör im Urlaub und mit viiiiiel Probieren entstanden ist



Zucchini Schälen, aushöhlen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe oder Streifen schneiden.

Mit dem Salz 3-4 Stunden in einem großen Topf ziehen lassen. Gewürze dazugeben und alles aufkochen lassen.

Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Ananas-Ketchup

1 kg Ananas, frisch oder aus der Dose (dann den Saft abgießen)

200 g Zwiebel(n)

4 EL Öl

70 g Tomatenmark

125 ml Essig (Rotweinessig)

Salz und Pfeffer

Zucker

Piment

Cayennepfeffer oder Tabasco

Die Ananasschälen, vierteln, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Anschließend pürieren. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Öl erhitzen, Ananas- und Zwiebelwürfel, Tomatenmark und Essig dazu geben und alles dick einkochen lassen. Unbedingt dabei bleiben und rühren! Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Piment und dem ausgewählten "Scharfmacher" abschmecken.

Evtl. durch ein feines Sieb streichen, dann anschließend noch einmal kurz aufkochen. Nun in ein mit kochendem Wasser ausgespültes Gefäß (weithalsige Flasche, Glas mit gut verschließbarem Deckel) füllen, gut verschließen, abkühlen lassen und kalt stellen.

Pflaumen-Schoko-Aufstrich - solche leckeren dunklen Marmeladen, ein leckeres kräftiges Brot drunter und Quark drüber mjammm

Weißkrautsalat mit Paprika

1 kg Weißkraut

1 kg Zwiebeln

1 kg Paprika (rot/gelb)

1 kg grüne Tomaten

1/2 l Wasser

1/2 l Essig

80 g Salz

200 g Zucker

0,2 l Öl

~ 100 ~

Das Gemüse möglichst klein schneiden. Alle Zutaten zusammen in einen Topf geben, erhitzen, 5 Minuten kochen lassen und sofort in Schraubgläser füllen.

Rezepte von Hope71

Fröhliche Erdbeere

**750 g Erdbeeren
250 ml Sekt, trocken
500 g Gelierzucker (2:1)**

Erdbeeren putzen und klein würfeln. Mit Sekt und Gelierzucker in einen großen Kochtopf gut miteinander vermischen und unter gelegentlichem Umrühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Birnen - Lebkuchen - Marmelade

**1 kg Birne(n)
1 Pck. Zitronensäure
2 TL Lebkuchengewürz
500 g Gelierzucker 2:1**

Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und im Mixer zerkleinern. In einen großen Topf geben und mit den restlichen Zutaten verrühren. Zum Kochen bringen, 5 Minuten kochen lassen und dabei umrühren. Anschließend in Gläser füllen, die Gläser verschließen und für 1 Stunde auf den Kopf stellen.

Gemüsesugo (mach ich immer nach Gefühl)

**ca. 1 kg Tomaten
1 Paprika
2 Karotten
½ Sellerie
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
Kräuter
Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker**

Tomaten blanchieren und häuten. Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen, Tomaten dazugeben und etwas köcheln lassen. Prise Zucker zugeben. Restliches Gemüse klein schneiden (nehm hier auf öfters den Quick Chef her), alles zu den Tomaten geben und gut köcheln lassen. Man könnte auch etwas Wein dazugeben, aber den lass ich weg! So, dann gut mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Wer will kann alles pürieren (wir mögens lieber noch, wenn man das Gemüse sieht)! Noch heiß in Gläser abfüllen, auf den Kopf stellen und FERTIG!

Zitronenmelissensirup (auch nach Gefühl)

**drei handvoll Melisse
50g Zitronensäure
2 Liter Wasser
½ l abgekochtes Wasser
evt. Zitronen oder Limetten (muss aber nicht sein)**

Melisse, Zitronensäure und 2 Liter Wasser 1 Tag stehen lassen. ½ Liter abgekochtes Wasser über die Blätter gießen und abseihen. Zucker unterrühren und in Flaschen abfüllen. Wer will kann auch Zitronenscheiben zu den Blättern geben und 1 Tag stehen lassen!

Brotgewürz

**2 EL Anis
2 EL Fenchel
2 EL Kümmel
1 EL Schabzigerklee
wird bei mir frisch gemahlen!**

mit dazupassendem Rezept:

15 dag Weizenmehl

30 dag Roggenmehl

2 dag Germ

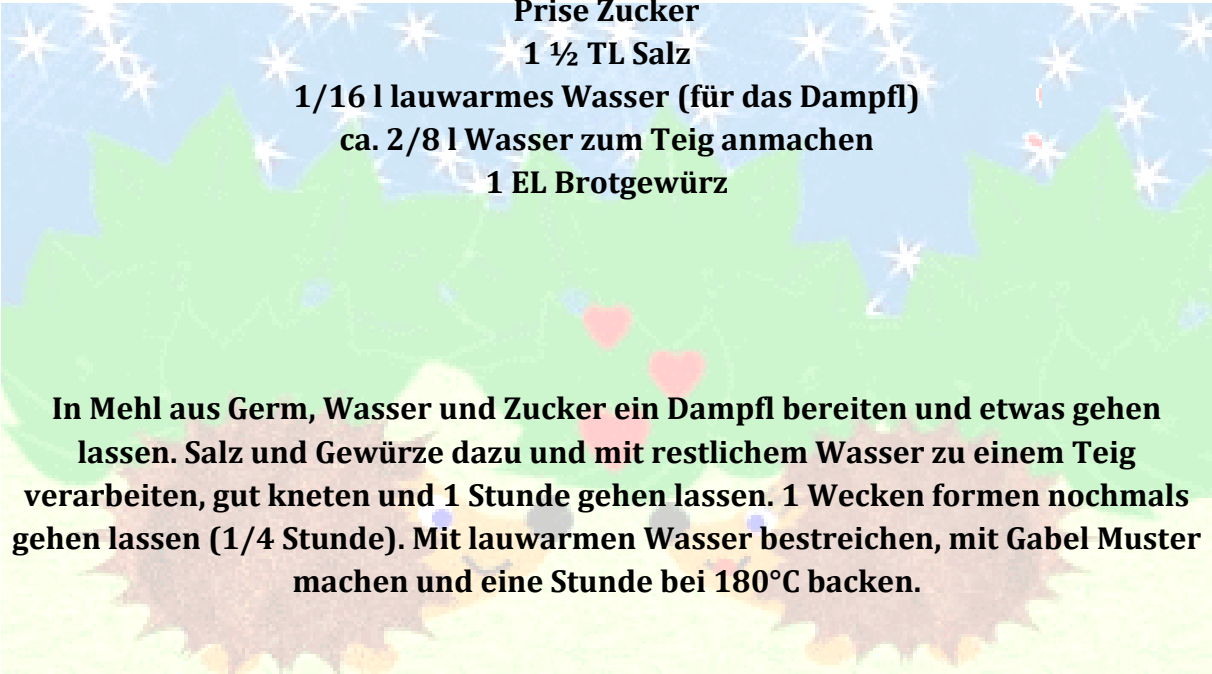
Prise Zucker

1 ½ TL Salz

1/16 l lauwarmes Wasser (für das Dampf)

ca. 2/8 l Wasser zum Teig anmachen

1 EL Brotgewürz



In Mehl aus Germ, Wasser und Zucker ein Dampf bereiten und etwas gehen lassen. Salz und Gewürze dazu und mit restlichem Wasser zu einem Teig verarbeiten, gut kneten und 1 Stunde gehen lassen. 1 Wecken formen nochmals gehen lassen (1/4 Stunde). Mit lauwarmen Wasser bestreichen, mit Gabel Muster machen und eine Stunde bei 180°C backen.

ACE – Marmelade

**350 g Äpfel, mit Schale
350 g Orange(n)
350 g Karotte(n)
1 Zitrone(n), den Saft davon
1 Pkt. Gelierzucker (2:1)**

Äpfel gut waschen, vom Kernhaus befreien und in grobe Stücke schneiden. Orange gut schälen (das Weiße sollte so gut wie möglich entfernt werden, sonst wird die Marmelade zu bitter) und ebenfalls in Stücke schneiden, Saft dabei auffangen.

Karotten waschen und auch grob schneiden. Alles im Mixer fein pürieren. In einem großen Topf mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen, aufkochen und nach 4 Minuten sprudelnd gekocht, heiß in Gläser füllen. Durch die kurze Kochzeit sind die Vitamine noch gut erhalten.

Grünteesirup

7 Beutel Tee, Grüntee oder Früchtetee nach Geschmack (z.B. Tropisch, Apfel etc.)

1 Liter Wasser

1 kg Zucker, 25 g Zitronensäure

Das Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und die Teebeutel 2 Stunden zugedeckt im heißen Wasser ziehen lassen. Teebeutel heraus nehmen. Zucker und Zitronensäure im Tee auflösen. In heiß ausgespülte Flaschen abgefüllt hält sich der Sirup im Kühlschrank etwa 3 Monate.

Rezepte von –Julikinmd–

Geister-Kleister (Weißes Nutella)

200 gr weiße Schokolade mit Crisp

70 gr Butter

100 ml Milch

Weißer Schokolade grob zerkleinern. Zusammen mit der Butter und der Milch im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen lassen. In Gläser füllen. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Vampir-Blut (Zucchini-Salsa)

**1,5 l Ketchup
1,5 kg Zucchini
½ kg Paprika
½ kg Zwiebeln
2 TL Tabasco
2 TL Worcestershiresauce
1 Zehe Knoblauch
400 ml Olivenöl**

Zutaten klein schneiden und zusammen mit den Gewürzen in einen großen Topf geben (oder noch besser, auf zwei Töpfe verteilen). Das Ganze ca. 1 Stunde kochen lassen und sofort danach heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Hinweis: Diese Sauce kann man ungefähr 1 Jahr aufheben. Sie schmeckt kalt gut zu Fleisch oder Brot und warm zu Nudeln, Reis, mit Hackfleisch usw.

Hexenöl (Carstens Bratkartoffelöl)

**1 l Rapsöl
40 Körner Piment
40 Körner Pfeffer
40 Beeren, Rosa
2 EL Paprikapulver, scharf
1 TL Chilipulver
2 TL Thymian
2 TL Rosmarin
2 TL Oregano
2 TL Basilikum**

Alles in einem Topf auf ca. 160° erhitzen, die Temperatur ist ungefähr erreicht, wenn die Pimentkörner anfangen zu jammern, quietschen und pfeifen. Abkühlen lassen und über ein Sieb mit einer doppelten Lage Küchenpapier filtrieren.

Für Bratkartoffeln, zum Anbraten von Steaks usw.

Halloween-Marmelade

500 g Kürbisfleisch
500 g Karotte(n)
1 Vanilleschote(n)
1 TL Spekulatius – Gewürz
3 Apfelsinen
1 Zitrone
1 Pkt. Zitronensäure
500 g Gelierzucker 2:1

Geraspелtes Kürbisfleisch und kleingeschnittene Karotten in wenig Wasser 30-40 Min. weich dünsten, in den Mixer geben u. zu Mus pürieren.
Ausgepressten Zitronen- und Apfelsinensaft, Zitronensaft und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote dazugeben. In einem hohen Topf aufkochen, Gelierzucker dazugeben, mind. drei Minuten lang kochen.
Die heiße Masse sofort in vorbereitete Gläser mit Twist-off-Deckeln geben, gut zudrehen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen.

Grusel-Knusper-Kuchen (Knusper – Guglhupf)

250 g Margarine
250 g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
125 ml Milch (im Original Eierlikör)
250 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g Süßigkeiten (Daim-Bonbons)
Fett und Paniermehl für die Gläser

Margarine mit Zucker, Eiern und Salz schaumig rühren. Die Milch dazu geben.
Mehl und Backpulver unterheben. Die zerkleinerten Daims unterheben.
Sturzgläser fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Den Teig in die Gläser geben und ca. 30 Minuten backen.

Eingelegte Fledermäuse (Süßsaure Essigzwetschgen)

**2 kg Zwetschgen
600 g Zucker
500 ml Rotweinessig
1 Stange Zimt
3 Nelken**

Die Zwetschgen waschen und entsteinen, eventuell in Viertel schneiden. Rotweinessig mit Zucker, Zimt und Nelken aufkochen lassen und danach erkalten lassen. Über die Zwetschgen gießen und über Nacht stehen lassen. Dann den Saft abgießen, und erneut aufkochen. Lauwarm ein weiteres Mal über die Zwetschgen gießen und über Nacht stehen lassen. Dann alles zusammen aufkochen, nach 5 Minuten die Zwetschgen herausnehmen, den Saft noch etwas einkochen. Die abgekühlten Zwetschgen in Twist-Off-Gläser geben, den abgekühlten Saft darüber geben und fest verschließen.

Rezepte von Renate1

Süß -Kirschkonfitüre

**1 kg Süßkirschen (entsteint gewogen)
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1**

So gelingt es:

Die gewaschenen und abgetropften Kirschen entstielen, entsteinen und gut zerkleinern. Mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Schwarze Johannisbeeren- Vanille-Likör

**700ml Korn
150g Kandis, weiß
Schwarze Johannisbeeren
1Vanilleschote**

Die Vanilleschoten in Stücke schneiden

Alle Zutaten in ein ausreichend großes und verschließbares Glas bzw. Flasche geben. Vier Wochen stehen lassen, dann filtern und in Flaschen abfüllen.

Pflaumen-Rotwein-Marmelade

**750gr. entsteinte Pflaumen
250 ml Rotwein
Saft einer Zitrone
500gr.Gelierzucker 2:1**

Marmelade nach Packungsvorschrift herstellen, abfüllen, auf Kopf stellen und die abgekühlten Gläser beschriften

Schwarze Johannisbeeren- Vanille-Likör

**700ml Korn
150g Kandis, weiß
Schwarze Johannisbeeren
1Vanilleschote**

Die Vanilleschoten in Stücke schneiden

Alle Zutaten in ein ausreichend großes und verschließbares Glas bzw. Flasche geben. Vier Wochen stehen lassen, dann filtern und in Flaschen abfüllen.

Pflaumen (Zwetschgen) - Chutney

toll zu Fleischgerichten

500 g Pflaumen, entkernt

50 g Ingwer

400 g Zwiebel(n)

2 EL Öl

250 g Zucker, braun

Salz

Cayennepfeffer

300 ml Balsamico

Zubereitung

Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren bzw. vierteln. Ingwer und Zwiebeln schälen, beides fein würfeln und dann im heißen Öl glasig dünsten. Dann die Pflaumen unterrühren und kurz mitdünsten.

Den Zucker dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen, den Essig zugießen und ca. 35 Minuten einkochen lassen (auch länger, wenn das Chutney noch nicht genügend eingekocht ist), dabei gelegentlich umrühren.

Das Chutney eventuell nachwürzen, in sterilisierte Gläser füllen und gut verschließen.

Passt zu Roastbeef, Schweinefleisch und Wildgerichten.

von Com.S_DAX CK

Kräuter-Gewürz Öl

3 Esslöffel frische Kräuter

2.Charlotten

1 Chilischote

Gewürzkörner

Lorbeerblätter

1l Rapsöl

Die angegebenen Zutaten in ein Gefäß geben und mit 1l Öl übergießen.

Mindestens 30 Tage ziehen lassen.

Zwischendurch leicht schwenken .Das Öl filtern und in kleine Flaschen abfüllen.

Kräuter-Gewürz Essig

3 Esslöffel frische Kräuter

2.Charlotten

1 Chilischote

Gewürzkörner

Lorbeerblätter

1l hellen Balsamicoessig

Die angegebenen Zutaten in ein Gefäß geben und mit 1l Essig übergießen.

Mindestens 30 Tage ziehen lassen.

Zwischendurch leicht schwenken .Den Essig filtern und in kleine Flaschen abfüllen.

Erdbeer-Kirsch- Marmelade

500g entsteinte Kirschen

500gr.Erdbeeren

500gr.Gelierzucker 2:1

2 TL Vanillezucker

1 Paket Zitronensäure

Erdbeeren und Kirschen klein schneiden

. Zitronensäure Vanillezucker und Gelierzucker dazugeben, ca. 2 Stunden stehen lassen .Anschließend Marmelade nach Gebrauchsanweisung verarbeiten und sofort heiß verschließen.

Birnen - Sanddorngelee

750ml Birnensanddornsaft

500 g Gelierzucker 2:1

Saft einer Zitrone

Den Saft mit Gelierzucker und den, Zitronensaft gut vermischen und zugedeckt 3-4 Stunden durchziehen lassen.

Dann unter Rühren zum Kochen bringen, 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Gelee heiß in Gläser füllen und sofort mit Twist - off - Deckeln verschließen



Basilikum-Öl

3 frische Stiele Basilikum

2.Charlotten

500 ml Rapsöl

Die gewaschenen und getrockneten Basilikumstiele und die geschälten Charlotten mit dem Öl übergießen und mindestens 14 Tage ziehen lassen.

Zwischendurch leicht schwenken .Das Öl filtern und in kleine Flaschen abfüllen.

Basilikum-Essig

3 frische Stiele Basilikum

2.Charlotten (Knobi mögen wir leider nicht)

500 ml Balsamikum -Essig (Aldi Balsamico Bianco)

Die gewaschenen und getrockneten Basilikumstiele und die geschälten Charlotten mit dem Essig übergießen und mindestens 14 Tage ziehen lassen. Zwischendurch leicht schwenken .Den Essig filtern und in kleine Flaschen abfüllen.

Eingelegte Kräuter

150gr klein geschnittene Kräuter

15 gr. Salz

100 ml gutes Oliven - oder Sonnenblumenöl

Gut gereinigte und kleingeschnittenen Kräuter mit dem Salz ordentlich vermengen bis das Salz aufgelöst ist. Alles fest In sterilisierte kleine Gläser abfüllen und obendrauf mit Öl abdecken.

. Gut verschlossen und vor Licht und Sonne geschützt kühl, bzw. im Kühlschrank aufbewahren.