

Edles mit Hagebutten

Hagebutten-Cremesuppe mit Sellerie

(4 Portionen)

<p>2 EL Kürbiskerne 250 g Hagebutten</p> <p>1 Zwiebel 200 g Knollensellerie 10 g Butter 500 ml Gemüsebrühe 100 ml Apfelsaft 3–4 EL frisch geriebener Meerrettich 1–2 EL Zitronensaft 1 Prise Salz je 1 Msp. Koriander u. Muskat 1/2 TL Honig 1 Prise Pfeffer etwas Sahne</p>	<p>Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne leicht rösten und grob hacken. Die Hagebutten längs halbieren, Kerne und Samenhaare entfernen und mehrmals sehr gründlich waschen, so dass die Samenhaare vollständig entfernt werden. Zwiebeln fein, Sellerie grob würfeln und in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Apfelsaft ablöschen.</p> <p>Die Hagebutten, 1–2 Esslöffel Meerrettich, Zitronensaft, Meersalz, Koriander, Muskat und Honig zugeben und zugedeckt köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Durch ein Sieb passieren, dann pfeffern und abschmecken.</p> <p>Die Sahne steif schlagen, etwa 2 Esslöffel Meerrettich unterziehen, portionsweiße auf die Suppe geben und mit Kürbiskernen bestreut servieren.</p>
--	---

Hagebutten-Apfel-Gelee

<p>500 g Hagebutten</p> <p>500 g Äpfel 1 Stange Zimt 1 Sternanis 2 Nelken 5 Spritzer Zitronensaft 1 Liter Wasser 1 Pck. Gelierzucker 3:1</p>	<p>Hagebutten waschen und von Stiel, Blüte und Kernen befreien. Die Äpfel waschen, vierteln und das Kernhaus entfernen. Die Früchte mit den Gewürzen, dem Zitronensaft und dem Wasser in einen Topf geben und etwa 5 Minuten kochen lassen. Alles in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den Saft auf 1250 ml mit Wasser auffüllen, in einen Topf geben und mit dem Gelierzucker 3 Minuten kochen. Den heißen Gelee in sterilisierte Gläser füllen.</p>
--	---

Hagebutten-Sirup

Zutaten:

2 kg Hagebutten
1/2 l Wasser
1 Zitrone
400 g Zucker

Zubereitung:

Hagebutten waschen, Stiel- und Blütenansätze entfernen, die Früchte halbieren und entkernen.
Die Hagebutten mit der klein geschnittenen Zitrone in Wasser aufkochen und 40 bis 45 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
Den Saft über Nacht durch ein Leinentuch abtropfen lassen, zusammen mit dem Zucker in einen großen Topf geben, kurz aufkochen und kochend heiß in kleine, sterile Flaschen abfüllen, gleich verschließen.
Kühl gelagert hält sich der Sirup ein halbes Jahr.

Hagebutten-Mark

Zutaten:

Hagebutten
Wasser
Zucker

Zubereitung:

Hagebutten waschen, Blütenansätze und Stiele entfernen. Früchte halbieren und Kerne herauskratzen.
Die Früchte in wenig Wasser weich kochen und im Verhältnis 2:1 mit Zucker pürieren.
Hagebutten-Mark lässt sich in kleinen Portionen gut einfrieren.

Wem die Herstellung zur Weiterverwendung für andere Rezepte zu viel Arbeit ist: Sirup und Mark gibt es im Reformhaus fertig zu kaufen.

Hagebutten-Plätzchen

3 Eiweiß 250 g Zucker 250 g Mandeln Schale von 1 Zitrone, unbehandelt 3 EL Hagebutten-Mark	Das Eiweiß zu Schnee schlagen, den Zucker so lange unterrühren, bis die Masse fest und dick ist. Die Mandeln mahlen und zusammen mit der fein abgeriebenen Zitronenschale unter das Eiweiß heben.
Backoblaten	Etwa drei Esslöffel der Masse in eine Tasse geben, mit der Hälfte des Hagebuttenmarks vermischen und beiseite stellen. Den restlichen Mandel-Eiweiß-Teig mit Hilfe eines Löffels auf Backoblaten setzen und mit einem spitzen Messer längs einschneiden. Die zurückbehaltene Hagebuttenmasse mit einem Teelöffel in die Makronen füllen und das Ganze etwa eine Stunde lang ziehen lassen. Die Plätzchen im auf 150°C vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten lang backen.

Hagebutten-Parfait

(4 Portionen)

5 frische Eier 200 g Zucker 2 EL Hagebutten-Sirup 500 g geschlagene Sahne	Eier, Zucker und Sirup im warmen Wasserbad schaumig schlagen. Danach die cremige Masse kalt schlagen. Die geschlagene Sahne nach und nach unterheben und die Parfaitmasse in Förmchen füllen. Das Ganze mindestens drei bis vier Stunden einfrieren. Das Parfait in Teller geben und mit Hagebuttensirup übergießen.
--	---

Kürbiswaffeln mit Hagebutten-Birnen-Soße

(12 Waffeln)

250 g Hagebutten-Mark 200 ml Birnensaft 1 Birne 150 g Kürbisfleisch 100 g Butter 5 Eier 100 g Zucker, etwas Salz 1 TL Zimt 200 g Mehl 100 g gehackte Haselnüsse 2 TL Backpulver 150 ml Milch 2 EL Puderzucker	Für die Soße Hagebutten-Mark und Birnensaft in einen Topf geben, aufkochen lassen. Inzwischen die Birne waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Birnenspalten in der Hagebuttensoße ca. 2 Minuten garen. Abkühlen lassen und in eine Servierschüssel füllen. Das Kürbisfleisch raspeln. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Eier, Zucker, Salz und Zimt in einer Schüssel verrühren. Mehl, Haselnüsse sowie Backpulver mischen und mit der Eiermasse verrühren. Milch sowie die zerlassene Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den geraspelten Kürbis unterheben. Das Waffeleisen erhitzen und anschließend dünn mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Aus dem Teig nacheinander ca. 12 goldgelbe Waffeln backen. Die Waffeln vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Die Soße getrennt dazu reichen.
---	---

Hagebutten-Marmelade

1 kg Hagebutten-Mark 1 kg Gelierzucker Saft einer Zitrone	Das Hagebutten-Mark wird mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker nach Packungsvorlage zu Marmelade eingekocht und in sterile Gläser gefüllt.
---	--

Hagebutten-Wein

150 g Hagebutten 150 g weißer Kandis 1 l Weißwein	Die Hagebutten der Kartoffel-Rose waschen, trocken tupfen, durchschneiden und mit dem Kandis in den Wein geben. 8 Tage ziehen lassen. Durch ein Tuch filtern, um auch die feinen Härchen auszusondern. In sterile Flaschen füllen.
---	---

Hagebutten-Likör

1 kg Hagebutten 300 g brauner Rohrzucker 4 Nelken ½ Stange Zimt ½ ungespritzte Zitrone ½ ungespritzte Orange 1,5 l Weinbrand oder Cognac	Die Hagebutten waschen, Stängel und Spitzen abschneiden. Die Früchte in eine große Schüssel aus Glas oder Porzellan geben. Den Zucker darüber streuen, gut vermischen und den Inhalt über Nacht an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Die Mischung vorsichtig in eine bauchige Flasche oder ein größeres, gut verschließbares Gefäß füllen. Nelken, den klein gebrochenen Zimt sowie die abgeriebenen Zitronen- u. Orangenschalen dazugeben. Mit Weinbrand oder Cognac aufgießen. Die gut verschlossene Flasche an einem hellen Ort etwa 2 1/2 Monate stehen lassen. Den Likör durch ein mit einem sauberen Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen. Mit Hilfe des Tuches noch die restliche Flüssigkeit ausdrücken. Den Ansatz in sterile Flaschen oder Karaffen umfüllen und nochmals 4 Wochen lang an einem kühlen Ort ruhen lassen.
--	---