

Rezepte mit Schlehenfrüchten

Bei allen Rezepten sind vollgereifte Schlehen zu verwenden, sie müssen Frost abbekommen haben.

Pikante Schlehen

(4 Portionen)

<p>1 kg Schlehen</p> <p>½ l Weinessig</p> <p>750 g Zucker</p> <p>3 Gewürznelken</p> <p>1 Zimtstange</p>	<p>Schlehen waschen und verlesen. Die Früchte anschließend mit Wasser bedecken und aufkochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.</p> <p>Weinessig und Zucker klar kochen (abschäumen). Nelken und Zimt dazu geben. Zu den Schlehen geben und zusammen aufkochen.</p> <p>Die Früchte mit dem Schaumlöffel aus der Flüssigkeit heben und in ausgekochte Gläser füllen. Die Zucker-Essig-Mischung einkochen bis sie dickflüssig ist. Über die Früchte gießen. Die Gläser verschließen.</p> <p>Als Beilage zu Fleisch- und Wildgerichten verwenden.</p>
---	---

Süß-saure Schlehen

(4 Portionen)

<p>1 ½ kg Schlehen</p> <p>300 g Zucker</p> <p>1/5 l Wasser</p> <p>500 ml Essig (Apfelessig)</p> <p>5 Nelken</p> <p>1 Zimtstange</p> <p>250 g Bienenhonig</p>	<p>Schlehen waschen und verlesen.</p> <p>Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Mit Wasser ablöschen und den Essig darüber geben. Leicht kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nelken, Zimt und Honig zugeben, aufkochen lassen.</p> <p>Die Schlehen zufügen und nochmals kochen, zugedeckt abkühlen lassen.</p> <p>Die Früchte mit dem Schaumlöffel aus der Flüssigkeit heben und in ausgekochte Gläser füllen. Den Sud erhitzen und 10 Minuten köcheln lassen. Heiß über die Früchte geben und die Gläser sofort verschließen.</p> <p>Als Beilage zu Fleisch- und Wildgerichten verwenden.</p>
--	--

Schlehen-Chutney

(4 Portionen)

<p>250 g Rosinen</p> <p>1 kg Schlehen</p> <p>100 g Zwiebeln</p> <p>1 EL Öl</p> <p>1 TL Salz</p> <p>1 Prise Nelkenpulver</p> <p>10 g geriebenen Ingwer</p> <p>1 EL Koriander</p> <p>100 g Honig</p>	<p>Die Rosinen waschen und einige Stunden in Wasser aufweichen.</p> <p>Schlehen waschen, verlesen und entkernen.</p> <p>Zwiebeln hacken und in Öl anbraten. Die Schlehen zugeben. Auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen.</p> <p>Mit den Gewürzen und Honig abschmecken.</p> <p>Passt u.a. zu Getreidegerichten.</p>
--	---

Schlehen-Apfel-Marmelade

1 kg Schlehen ½ l Wasser	Schlehen waschen und verlesen. Die Früchte mit kochendem Wasser übergießen. Den Sud erkalten lassen, abgießen und auffangen. Den Sud wiederum erhitzen und nochmals über die Früchte gießen. Nach dem erneuten Erkalten, die Fruchtmasse durch ein Sieb streichen.
200 g klein geschnittene Äpfel 1 Pck Gelierfix (oder Gelierzucker 3:1)	Die Masse zusammen mit den Apfelstückchen erneut aufsetzen und zu Mus verkochen. Den Saft dazugeben und den Gelierzusatz nach Anleitung einrühren, nach Packungsvorschrift verfahren.

Schlehen-Birnen-Marmelade

500 g Schlehen etwas Apfelsaft	Schlehen waschen und verlesen. Die Früchte mit etwas Apfelsaft weich kochen und noch heiß durch ein Sieb streichen.
500 g kleingeschnittene Birnen Saft einer Zitrone Gelierfix	Der Masse die Birnenstückchen und den Zitronensaft zugeben. Nach Packungsvorlage mit Gelierfix oder Gelierzucker einkochen.

Entsaften von Schlehen

Die Schlehen waschen und verlesen. Mit einem scharfen Messer einritzen. Mit Wasser bedeckt weich kochen. Alles durch ein Tuch filtern.

Auf 1 Liter Saft 500 Gramm Gelierzucker nehmen. Das Ganze ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Anschließend in saubere Flaschen füllen und dicht verschließen.

Gelee mit Schlehensaft

¼ l Schlehensaft ¼ l Apfel- / Birnen- / Brombeer- / Holundersaft 1 kg Gelierzucker	Den Schlehensaft mit dem gewünschten Obstsaft und dem Gelierzucker kalt vermischen. Aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den warmen Saft anschließend in erhitzte Gläser füllen, luftdicht verschließen und auskühlen lassen.
--	---

Alkoholfreier Schlehen-Punsch

1 l starker schwarzer Tee ½ l Schlehensaft 50 ml Zitronensaft 80 g Zucker 5 TL Sanddornsirup Zitronenscheiben	Den Tee mit dem Schlehensaft in einem Topf mischen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Mit Sirup verfeinern. In feuerfeste Gläser seihen und mit einer Zitronenscheibe dekorieren.
--	---

Schlehen-Sirup

<p>2 kg Schlehen</p> <p>750 g Vollrohrzucker (Einmachzucker)</p> <p>1 Msp Nelkenpulver</p> <p>1 TL Zimt</p>	<p>Schlehen waschen und verlesen. Die Früchte in einen Topf geben und mit kochendem Wasser begießen, so dass sie bedeckt sind. Für einen Tag zugedeckt ruhen lassen.</p> <p>Den Saft abgießen, auffangen, noch einmal aufkochen und wieder über die Schlehen gießen. Diesen Vorgang an zwei aufeinanderfolgenden Tagen wiederholen.</p> <p>Den Saft durch ein Tuch filtern. Die Gewürze und den Zucker hinzugeben. Bei mäßiger Hitze kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup noch heiß in saubere Flaschen füllen und sofort verschließen.</p> <p>Schmeckt gut als Zusatz zu Sodawasser, Sekt.; erfrischend zu Grießbrei, Eis, Pudding.</p>
---	---

Schlehenfeuer

<p>300 g Schlehen</p> <p>1 Zimtstange</p> <p>200 g Kandiszucker</p> <p>10 ganze Gewürznelken</p> <p>2 rote Pfefferkörner</p> <p>hochprozentigen Wodka</p>	<p>Schlehen waschen, verlesen und leicht zerdrücken. Die Schlehen mit dem Zucker und den Gewürzen in ein großes, dunkles Gefäß füllen.</p> <p>Mit so viel Wodka auffüllen, dass die Früchte komplett bedeckt sind. Luftdicht verschließen und ca. 6 – 8 Wochen bei Zimmertemperatur ziehen lassen (ab und zu leicht schütteln).</p> <p>Danach evtl. leicht nachzuckern. Durch ein feines Tuch filtrieren. In Flaschen abfüllen, luftdicht verschließen und kühl lagern.</p>
---	---

Schlehenlikör

<p>500 g Schlehen</p> <p>1 l fruchtig herber Rotwein</p> <p>3 ganze Gewürznelken</p> <p>1 Zimtstange</p> <p>2 Sternanis</p> <p>1 Pck Vanillinzucker</p> <p>300 g Zucker</p> <p>1 l reiner Weizenkorn</p> <p>5 EL Rum</p>	<p>Schlehen waschen, verlesen und einen kleinen Teil zerstoßen. Die restlichen Früchte leicht zerdrücken (Kerne müssen ganz bleiben). Die Masse in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen.</p> <p>Den Rotwein hinzugeben und eine Woche in einem kühlen, dunklen Raum ziehen lassen.</p> <p>Die Mischung passieren. Gewürze dazu geben und aufkochen.</p> <p>Zucker zufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen.</p> <p>Die abgekühlte Masse mit Korn auffüllen, Rum dazu geben und vermischen. Den Likör in Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.</p>
--	--