

Köstlichkeiten aus Wildfrüchten, Unkräutern und duftenden Blüten fruchtig - würzig- blumig – wild!

Sommernusslikör

10 grüne Walnüsse klein schneiden und mit 1 l Wodka (37,5%) in ein weithalsiges Glas füllen. Verschließen und 6 Wochen in der Sonne (Fensterbrett) ziehen lassen. ¼ kg Zucker mit 1 l Rotwein einmal kurz aufkochen, abkühlen lassen. Beide Flüssigkeiten mischen und nochmals 14 Tage ziehen lassen. Danach abseihen. Likör noch etwas stehen lassen, dann in Flaschen füllen und lagern. Er ist nach einigen Tagen gebrauchsfertig. Die grünen Nüsse sind vor dem 24. Juni zu ernten, nachher sind sie in den meisten Fällen bereits zu hart.

Süße schwarze Sommernüsse

1kg grüne Nüsse mit der Fleischgabel einige mal einstechen. Nach dem Anstechen kommen die grünen Walnüsse für mindestens zwei Wochen in kaltes Wasser. Wasser 1x Mal pro Tag wechseln. Nach den 2 Wochen die Nüsse gründlich mit heißem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Aus 700 ml Wasser, 1200 g Zucker, 6 Gewürznelken, 1 Stange Zimt einen Sirup kochen, die vorbereiteten Walnüsse hinzugeben und weitere 30 Minuten köcheln, bis die Nüsse weich werden und sich schwarz verfärben. Die Nüsse dann aus der Flüssigkeit nehmen und in saubere Schraubgläser verteilen. Den Sud noch einmal kurz aufkochen und heiß auf die Gläser verteilt, sodass die Walnüsse alle gut bedeckt sind. Die Gläser zuschrauben und mindestens sechs Monate durchziehen lassen. Je länger je besser.

Wiesenkräuterlikör

2 Handvoll kleingeschnittene Kräuter nach Belieben: Schafgarbe, Beifuß, Löwenzahn, Giersch, Brennessel, Gundermann, Spitzwegerich, junge Eichen-, Birken-, Buchenblätter, Engelwurz, Odermening, Johanniskrautblüten, Lindenblüten, Mädesüß, Baldrian, Braunelle, Labkraut, Minze, Melisse, Salbei, Thymian, Dost, Lavendel, Rosmarin. Mit 1 Liter Wodka 37,5% und Zucker oder Honig nach Geschmack (ca. 150g je Liter) ansetzen. Ausziehzeit 6 - 8 Wochen, nach dem Absieben der Kräuter den Likör 2 Monate ruhen lassen. Likör kann auch mit Kräutersirup verfeinert werden.

Fruchtsaftlikör

1 Liter Fruchtsaft von Wild- oder Gartenfrüchten, auch gemischt ist möglich, 1 Liter Wodka oder Korn mind. 38 % mit Zucker oder Honig und Gewürzen nach Geschmack mind. 3 Monate reifen lassen.

Rosensirup/Likör

½ l Rosewein und ½ l Wasser mit 1 l Maß duftende Rosenblüten kurz aufkochen. Abkühlen lassen und nach ca. 1 Stunde abseihen. Den Sud mit 1 kg Zucker aufkochen, etwas Rosenwasser zugeben und abfüllen oder erkaltet zur Likörbereitung mit gleicher Menge Wodka 37,5% aufgießen. Likör mindestens 3 Monate ruhen lassen.

Gelee aus duftenden Blüten

1 Litermaß Blüten (Rosen, Holler usw, s. Likör) mit ein Liter Wasser, Apfelsaft oder Wein aufkochen, über Nacht ausziehen lassen und abfiltrieren, (Holler- und Fichtenspitzenauszug kann sofort weiterverarbeitet werden.) Blütenauszug mit Gelierzucker 2:1 und etwas Zitronensaft oder Rosenwasser zu Gelee einkochen.