

Schlehe Rezepte 2:

Die Info-Datei ist ein kleiner Einblick in die große Datei, siehe Schlehe Rezepte 2 (mit Kennwort).

weitere Infos auf meinem Blog: <http://wildkraeuterrezepte.blogspot.com/>

Schlehe Rezepte 2:	- 1 -
Schlehen-Saft 1	- 2 -
Schlehensaft 2	- 2 -
Schlehen-Dicksaft	- 2 -
Schlehenpunsch	- 3 -
Schlehen - Sirup 1	- 4 -
Schlehensirup 2	- 4 -
Schlehenbalsam (Schlehen-Wein-Likör)	- 5 -
Schlehenelixier	- 5 -
Likör aus Hagebutten und Schlehen	- 6 -
Schlehen-Aufgesetzter	- 6 -
Schlehen-Likör 1	- 7 -
Schlehenlikör 2	- 8 -
Schlehenlikör 3	- 8 -
Schlehenlikör 4	- 8 -
Schlehenlikör 5	- 9 -
Schlehen-Likör 6	- 9 -
Schlehen-Likör	- 9 -
Schlehen-Gin	- 10 -
Allgemeines zum Schlehenwein	- 11 -
Schlehenwein 1	- 11 -
Schlehenwein 2	- 12 -

Schlehen-Saft 1

die Zutaten:

Schlehen

Wasser

Zucker

die Zubereitung:

Abgelagerte Schlehen werden mit kochendem Wasser überbrüht. Wenn es erkaltet ist, giesst man es ab und setzt die Früchte neu mit Wasser zum Kochen auf. Man gibt den zweiten Saft durch ein Sieb und kocht ihn mit Zucker etwas ein. Er wird in Flaschen sterilisiert.

Schlehen-Saft 2

die Zutaten:

die Zubereitung:

Je Kilogramm Früchte etwa 250 g Zucker in ein Nicht-Metall-Gefäss geben, mit 2 Liter kochendem Wasser übergießen, nach 24 bis 36 Stunden abgiessen und das gleiche noch einmal wiederholen. Beide Saftpartien zusammen in einen Topf geben, nach Bedarf süssen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Dabei abschäumen und in heisse Flaschen füllen und verschliessen. Diesen Saft kann man je nach Bedarf verdünnt oder eingedickt weiterverarbeiten zu Gelee, als Punsch mit Zitronenschale, Zimt und Nelken (oder einfach Aufgussbeutel für Glühwein) oder Grog.

Schlehen-Dicksaft

Zutaten für 1 Portion

2000 Gramm Schlehen

2000 Gramm Birnen

1 Prise Zimt

1 Prise Nelken gemahlen

die Zubereitung:

Schlehen waschen und mit den halbierten Birnen im Dampfsafter etwa 60 Minuten entsaften. Den Saft in einen Topf geben und zwei bis drei Stunden eindampfen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Diesen Dicksaft in vorbereitete Flaschen füllen und verschliessen.

Er kann verdünnt als Getränk verwendet werden und ist auch für Puddings und Eis geeignet.