

Schlehen Rezepte 1 (Info-Datei):

komplette Datei, siehe Schlehen Rezepte (mit Kennwort)

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

Schlehe Rezepte 1:	- 1 -
Schlehe (allgemein):.....	- 1 -
Pikante Schlehen	- 3 -
Schlehen in Essig	- 3 -
Schlehen - süss-sauer eingelegt.....	- 4 -
Süß-Saure Schlehen	- 4 -

Süß-Saure Schlehen	4
Schlehen-Kompott	5
Schlehensauce	5
Schlehen-Chutney	6
Schweinefilet mit Schlehen-Gin	6
Crème Bavaroise mit Schlehenmark im Schokoladenkleid	7
Schlehenmousse-Trüffel	8
Vollkorn-Pfannkuchen mit Honigschlehen	9
Schlehenmousse-Torte auf Buchweizenbiskuit	10
Schlehen-Brombeer-Paste	11
Schlehenmus mit Zwetschgen	11
Schlehen-Birnen-Mousse	12
Überbackene Birne mit Schlehengelee	12
Schlehen-Apfelmus	13
Schlehen-Apfel-Konfitüre 1	13
Schlehen-Apfel-Marmelade 2	14
Gelee mit Schlehensaft	14
Schlehengelee	14
Schlehen-Quitten-Gelee	15
Schlehensorbet	15

Schlehe (allgemein):

Die kleine, dunkelblaue, pflaumenähnliche Frucht des Schleh- oder Schwarzdorns wird hauptsächlich zur Ginherstellung verwendet, doch kann man sie auch einkochen.

Die Pflaumenschlehe ist mit der Damaszenerpflaume verwandt und in Europa beheimatet. Sie wird hauptsächlich für Konfitüre verwendet.

Slehen dürfen erst gepflückt werden, wenn sie schon einen Frost überdauert haben; sie sind dann saftreicher und süßer. Man lässt sie noch nachreifen, bis sie weich sind und verwendet sie hierauf zu Säften oder zur Bereitung von Likör. Sie eignen sich aber auch für Kompott.

Der Schlehdorn gehört zur Familie der Rosengewächse. Wir kennen ihn auch als Schwarzdorn, Bockbeerli, Effken, Spinelle.

Der 2 bis 3 m hohe Strauch ist mit Dornen besetzt. Die eiförmigen bis lanzettlichen Blätter sind am Rande fein gezähnt. Die weissen Blüten erscheinen vor der Blätterbildung. Blütezeit: März bis April.

Die Frucht ist eine kugelige, blauschwarze, stark bereifte Steinfrucht mit bitterem, die Schleimhäute im Mund zusammenziehendem Geschmack. Fruchtreife: Oktober bis November.

Sehr häufig finden wir den Schlehdornstrauch in Hecken, an Waldrändern und in steinigem Gelände. Er ist über ganz Europa verbreitet. Nach dem ersten Frost werden die Früchte eingesammelt. Durch die Kälteeinwirkung verlieren sie den sauren, derben Geschmack.

Pikante Schlehen

die Zutaten:

1000 Gramm Schlehen
750 Gramm Zucker
200 Milliliter Wasser
600 Milliliter Apfelessig
2 Zimt Stangen
6 Gewürznelken
3 Esslöffel Senfkörner

die Zubereitung:

Die entstieltten Schlehen mit kaltem Wasser abbrausen. Auf Küchenkrepp trocknen und auf einem grossen Backblech über Nacht einfrieren, damit sie den stark herben Geschmack verlieren.

Den Zucker in einem passenden Topf karamelisieren. Mit Essig und Wasser ablöschen und kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Gewürze sowie die noch gefrorenen Schlehen dazugeben. Kurz vor das Kochen bringen.

Sofort in vorgewärmte Gläser füllen und verschliessen.

Die Schlehen sollten erst nach etwa 2 Monaten verzehrt werden.

Vor der Weiterverwertung den Sirup von den Früchten trennen, zur Hälfte einkochen und wieder zu den Schlehen geben.

Pikante Schlehen eignen sich als Beilage zu Wild, Wildgeflügel und Ente.

Schlehen in Essig

die Zutaten:

500 Gramm Schlehen
200 Milliliter Wasser
1 Teelöffel Koriander frisch gemahlen
3 Lorbeerblätter
600 Milliliter Obstessig
250 Gramm Knoblauch
500 Gramm Honig

die Zubereitung:

Eine wunderbare Begleitung zu Salaten und Gemüsegerichten.

Die Schlehen mit dem Wasser und den Gewürzen auf kleinem Feuer aufsetzen und langsam auf den Siedepunkt bringen, sofort absieben und in Gläser füllen.

Den Sud zusammen mit dem Essig, den Knoblauch und dem Honig aufkochen und heiss über die Schlehen geben. Die Gläser verschliessen und kurz umdrehen.

Nach fünf Tagen die Flüssigkeit aus den Gläsern abgiessen, nochmals erhitzen und wieder über die Früchte geben. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.

Haltbarkeit: 1 Jahr.

Tipp: Das mehrmalige Erhitzen des Würzsuds erhöht die Haltbarkeit des Produkts.

Schlehen - süss-sauer eingelegt

die Zutaten:

- 1200 Gramm Schlehen
- 375 Milliliter Rotwein
- 125 Milliliter Weinessig, mild
- 100 Gramm brauner Zucker
- 100 Gramm Rübensirup
- 3 Gewürznelken
- 1 Zimt Stange
- 1/2 Teelöffel Pfefferkörner
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Esslöffel Senfkörner
- 1 Orange unbehandelt

die Zubereitung:

Die nach dem ersten Frost frisch gepflückten Früchte waschen, abtrocknen und jede Frucht mehrmals mit einer Nadel einstechen. In einem entsprechend grossen Topf Wein und Essig giessen, Zucker, Sirup, Gewürze, die abgeriebene Schale und den Saft der Orange zugeben und etwa 4-5 Minuten kochen.

Die Schlehen portionsweise in die kochende Flüssigkeit geben, jede Portion 3-4 Minuten kochen, mit einem Schaumlöffel wieder herausholen und in gut verschliessbare Gläser füllen. Den Sud mit den Gewürzen darübergossen und die Gläser fest verschliessen.

So zubereitet, halten sich die Schlehen mindestens 4-5 Monate.

Süss-Saure Schlehen

die Zutaten:

- 1500 Gramm Schlehen
- 300 Gramm Zucker
- 500 Milliliter Apfelessig
- 200 Milliliter Wasser
- 250 Gramm Bienenhonig
- 1 Zimt Stange
- 5 Nelken

die Zubereitung:

Die Früchte entstielen, waschen und trocknen und über Nacht in den Tiefkühler legen.

Den Zucker in einer Pfanne leicht karamelisieren. Mit Wasser ablöschen und mit Essig auffüllen. Leicht kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun Honig, Zimt und Nelken begeben und alles aufkochen.

Die gefrorenen Schlehen dazugeben, langsam aufkochen und zugedeckt abkühlen lassen. Am nächsten Tag die Beeren in Gläser einfüllen. Den Sud erhitzen und 10 Minuten köcheln lassen. Heiss über die Früchte giessen und die Gläser sofort verschliessen.

Süsssaure Schlehen schmecken ausgezeichnet zu Wildgerichten und Sauerbraten.