



# Rezepte aus der Hecke



zusammengestellt von Daniela Mayr

# Hagebuttenmus

Die reifen Hagebutten werden von Stiel und Blütenresten befreit, mit Wasser oder Apfelsaft (gerade so viel, dass sie bedeckt sind) weichgekocht. Die Kochzeit verringert sich, wenn man die Früchte vor der Verarbeitung einige Tage in einem kühlen Raum aufgelegt hat oder die geputzten Früchte über Nacht in Wasser einweicht und sie mit diesem Einweichwasser kocht.

Die weich gekochten Früchte mit der Flotten Lote passieren. Wer besonders feines (Härchen freies) Mus haben möchte, streicht das passierte Mus nochmals durch ein Haarsieb. Nun süßt man das Mus mit Honig oder Zucker und verfeinert bei Bedarf mit Vanille, Zimt, Ingwer oder Rum.

Will man das Mus zu Marmelade verarbeiten, geht man gleich vor, nimmt allerdings gleichschwer Zucker.

Zum Strecken der Hagebuttenmarmelade eignet sich z. B. Mus von Apfel, Birne oder Quitte.

Dieses Mus kann auch mit Säften zu einem Vitamindrink vermischt werden. Apfelsaft, Birnensaft, Orangensaft oder auch Tee's eignen sich als Basis für so ein Getränk bestens.

(Rezept von: Frau DI Elisabeht Fruhstorfer)

# Weißdornfrüchtebrot

1 kg Weißdornfrüchte  
½ l Wasser  
1 kg Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 EL Salz  
40 g Hefe

Die gewaschenen Früchte weichkochen, grob passieren, Mehl, Hefe und Salz untermischen, einen glatten Hefeteig kneten. Den Teig ruhen lassen und dann in eine gefettete Kastenform füllen, nochmals gehen lassen und bei 200 - 220°C ca. 40 Minuten backen. Das Aroma dieses Brotes hat schon Viele überrascht!

(Rezept von: Frau DI Elisabeth Fruhstorfer)

# Schwarzes Hollerchutney

600 g Holunderbeeren - abgerebelt  
400g halbierte Zwetschken  
100 g Zwiebelscheiben  
20 g frischer, gehackter Ingwer  
80g Rohrzucker  
60 ml Rotweinessig  
1 TL Salz  
feingehackte Chilischoten nach Geschmack  
1/2 TL Koriander  
eine Prise Nelkenpulver  
in Streifen geschnittene Schale von 1 unbehandelten Orange  
Kardamompulver nach Geschmack

Alle Zutaten werden zusammen in einem großen Topf bei niedriger Hitze gekocht, wobei das Chutney **laufend umgerührt werden muss!** Füllen Sie das fertig gekochte Chutney noch heiß in Gläser mit Schraubverschluss.

(Rezept aus: Die besten Wildfruchtrezepte - Süß und pikant von Elisabeth Mayer und Michael Diewald)

## Mostbirnen, süß-sauer eingelegt

1,5 kg Mostbirnen, geputzt, entkernt und halbiert,  
700 g Rohrzucker,  
500 ml Mostessig,  
1l Wasser,  
Saft und Schale von 4 unbehandelten Orangen,  
1 EL Gewürznelken,  
7 Stangen Zimtrinde,  
1/2 EL Kardamompulver,  
30 g Ingwer, in Scheiben geschnitten

Aus den angegebenen Zutaten, die Birnen ausgenommen, wird ein Gewürzsud hergestellt, in den man die Birnenhälften legt. Diesen Sud samt Birnen lässt man aufkochen und je nach Reifegrad der Früchte - etwa 5 Minuten köcheln. Die Birnen werden heiß in Gläser gefüllt und mit dem kochenden Gewürzsud übergossen, so daß die Früchte zur Gänze bedeckt sind. Nach einer Reifezeit von mindestens zwei Wochen können die eingelegten Früchte zu Rohschinken, Wild, Fondue, Pasteten, Camembertbrötchen oder Käsespießchen serviert werden.

Nach derselben Rezeptur können auch Zwetschken süß-sauer eingelegt werden.

(Rezept aus: Die besten Wildfruchtrezepte - Süß und pikant von Elisabeth Mayer und Michael Diewald)