









Dieses Buch gehört





Vorwort	9
Eintragseiten für eigene Rezepte	113–121

## Rezepte

### Frühling

Rhabarbersaft im Glas	12
Rhabarbersauce	13
Rhabarbergelee mit Orangen	14
Rhabarberkompott mit Erdbeeren	16
Frische Konfitüre aus Erdbeeren	17
Feiner Likör aus Erdbeeren	18
Fruchtmark aus Erdbeeren	19
Erdbeergelee mit Holunderblüten	20
Erdbeer-Joghurt-Eis	21
Holunderblütensekt	22
Holunderblütensirup	23
Veilchenkonfitüre	24
Löwenzahnlikör	25
Kräutertee	27
Spargelaperitif	28
Suppenspargel und Spargelpüree	29
Püree für Pesto und Grüne Sauce	30
Varianten von Kräutersaucen	31
Kräuterbutter	32
Variationen von gewürzter Butter	33

### Sommer

Himbeersirup	36
Russische Warenje	37
Himbeeressig	38
Brombeerkompott	40
Cumberlandsauce	41
Roter Stachelbeersaft	42
Stachelbeerkonfitüre mit Aprikosen	43
Heidelbeerlikör	44
Heidelbeerkonfitüre	45
Rote Grütze	47
Rosensirup	48
Kirschlikör	49
Kompott aus süßen Kirschen	50
Gewürzkirschen	51
Reneklodenkonfitüre	53
Pflaumenmus	54
Pflaumen in Weißwein	56
Nuss-Essenz	57
Grüne Walnüsse	58
Walnusslikör	59

### Herbst

Kastanien trocken und süß	62
Rote-Bete-Salat	63
Tomaten im eigenen Saft	64
Tomatenketchup	65

Zucchini­marmelade	66	Tee- und Grog-Essenz	94
Orangenkürbis	67	Geleekon­fekt	95
Kürbissenf	69	Früchtekon­fekt	96
Kürbiskon­fitüre	70	Apri­kosenkon­fekt	97
Zwetschgen für Kuchen	71	Datteln mit Marzipan	98
Gewürz­birnen	72	Ingwerwürfel	100
Birnenmus	73	Krokant	101
Quittenkon­fitüre	74	Hagebuttenmus	102
Möhrenkon­fitüre	76	Hagebuttensaft	103
Holunderbeeren in Apfelsaft	77	Schlehenmarmelade	104
Pikante Holunderbeeren	78	Schlehenfeuer	105
Apfelgelee	79		
Apfellikör	80	<b>Wissenswertes</b>	
Apfel in Calvados	81	Rhabarber	15
Apfelkompott	82	Himbeere	39
Apfelbutter	83	Pflaumen	52
		Dörrzwetschgen	55
		Quitten	75
		Marzipan	99
		Die Früchte der Natur haltbar machen	107–112
<b>Winter</b>			
Äpfel trocken	86	Alphabetisches Rezeptregister	122
Apfelschmalz	87	Rezeptverzeichnis nach Früchten	123
Orangenmarmelade	88	Impressum	124
Orangen-Kumquat-Chutney	89		
Rotes Gelee aus Orangen	90		
Orangensauce	91		
Camparisorbet	93		



Wo Blumen blühen lächelt die Welt.  
R.W. Emerson





*Liebe Leserin, lieber Leser,*

*in meinem neuen Buch präsentiere ich Ihnen einen Reigen köstlicher und verführerischer Rezepte zum Haltbarmachen von Früchten aus Garten, Feld, Wald und Wiese. Kommen Sie mit mir in meine Küche und meinen Garten.*

*Ich lebe auf einem ehemaligen Bauernhof, in einem zum Wohnhaus umgebauten Stall, mit einem großen Garten, umgeben von Rosen, Lavendel, Salbei, Löwenzahn und Gänseblümchen. Bei schönem Wetter und Sonnenschein ist dies mein liebster Arbeitsplatz.*

*Mit meinen Illustrationen möchte ich Sie daran teilhaben lassen.*

*Ich wünsche Ihnen viel Freude mit diesem Buch.*

*Ihre*

*Reglindis Rohringer*



Heiterkeit des Herzens schließt  
wie der Frühling alle  
Blüten des Inneren auf. ♥

Jean Paul





# Frühlings



# Rhabarbersaft im Glas

## Zutaten

1 unbehandelte Zitrone

600 g Zucker

2 kg Rhabarber

1 Stange Vanille

☆☆ Schwierigkeitsgrad  
einfach

🍲 Einkochzeit  
45 Minuten bei 98 °C

🍷 Hilfsmittel  
4 Einkochgläser à 750 ml

🍹 Ergibt  
etwa 3 l

🗄️ Haltbarkeit  
12 Monate bei 1–20 °C

Als Schorle unschlagbar. Sie können aber auch Gelee daraus machen: Dafür 8 Blatt Gelatine kalt in Wasser einweichen, auflösen und den Saft nach und nach einrühren. Zum Verfeinern können Sie noch 250 g gefrorene Himbeeren oder Erdbeeren hineingeben – sie tauen auf, während das Gelee fest wird. Schmeckt besonders lecker mit Vanillesauce.



- 1 2 l Wasser, Zitronenschale und Zucker aufkochen. Abkühlen lassen, mit dem Saft der Zitrone mischen.
- 2 Rhabarber bündeln und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Mit kochendem Wasser bedecken, nach 5 Minuten abgießen und abtropfen lassen. Vanille in 4 Stücke schneiden und mit dem Rhabarber in die Gläser geben.
- 3 Die Zucker-Zitronenlösung kalt hineinfüllen. Die Gläser verschließen, einkochen und 8 Wochen ruhen lassen. Den Saft zum Trinken im Sieb abtropfen lassen.

# Rhabarbersauce

Rhabarbersauce passt immer da, wo auch Kompott passt. Sie ist auch lecker zu gekochtem Aal mit Salzkartoffeln und brauner Butter und verbessert die Bekömmlichkeit von fetten Speisen.

## Zutaten

5 kg Rhabarber

1 kg Zucker

1 Päckchen Gelierwunder

 Schwierigkeitsgrad  
einfach

 Einkochzeit  
keine

 Hilfsmittel  
10 Flaschen mit Schraubdeckelverschluss à 500ml

 Ergibt  
etwa 5l

 Haltbarkeit  
12 Monate bei 1–18 °C

**1** Rhabarber bündeln, in 3 mm dünne Scheiben schneiden, in einem weiten Topf mit Zucker und Gelierwunder mischen. Zugedeckt über schwacher Hitze Saft ziehen lassen und zum Kochen bringen.

**2** Die Sauce offen 10 Minuten kochen, dabei umrühren. Abschmecken, kochend heiß und randvoll in Flaschen füllen und verschließen. Mit dem Boden nach oben in einem Kasten abkühlen lassen.

# Rhabarbergelee mit Orangen

## Zutaten

1,5 kg Rhabarber

3 unbehandelte Orangen (600 g)

etwa 1,25 kg Gelierzucker 1+1

★★ Schwierigkeitsgrad  
einfach

🍲 Einkochzeit  
keine

📦 Hilfsmittel  
5 Twist-Off-Gläser zu  
je 200 ml

🥫 Ergibt  
etwa 1 l

🗓️ Haltbarkeit  
12 Monate bei 1–18 °C

Ein wunderbares Dessert mit Vanillesauce, als Brotaufstrich fürs Sonntagsfrühstück oder auch sehr lecker als fruchtige Zugabe für Quark und Joghurt.



- 1 Rhabarber in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Orangen so dünn schälen, dass die Schalen durchsichtig sind. Rhabarber und Orangenschalen mit 500 ml Wasser aufsetzen und 5 Minuten kochen. Beiseitestellen.
- 2 Nach 15 Minuten die Fruchtmasse in ein Tuch schütten und den Saft darunter auffangen. Die Reste auswringen, wenn sie nur noch lauwarm sind.
- 3 Die weiße Schale der Orangen abschälen, das Fleisch aus den Zwischenhäuten schneiden und beiseitelegen. Die Rückstände auspressen.
- 4 Beide Säfte mischen und abwiegen. In einem weiten Topf mit dem gleichen Gewicht Gelierzucker 3 Minuten kochen. Das Fruchtfleisch der Orangen hinzufügen, alles noch 2 Minuten aufwallen lassen. Die Gelierprobe machen und das Gelee abfüllen, sobald sich der Schaum gelegt hat.



# Rhabarber

Die Obstsaison beginnt mit einem Gemüse

Zunächst einmal – der Rhabarber ist eigentlich gar kein Obst, sondern ein Stielgemüse, weil er botanisch eine Staude ist und weil man ja nicht die Früchte, sondern die Stängel isst.

Der erste gewerbsmäßige Anbau in Deutschland erfolgte 1848 in Hamburg-Kirchwerder und breitete sich von Norden nach Süden aus.

Rhabarber enthält sehr viel Oxalsäure (die beim Essen den Mund zusammenzieht). Die Oxalsäure greift nicht nur den Zahnschmelz an, sondern sie verbindet sich im Organismus auch mit dem Kalzium aus der Nahrung oder aus dem Blut. Dies ist der Grund, dass beim Verzehr von Rhabarber, besonders zusammen mit Milchprodukten, unsere Zähne „stumpf“ werden – es haftet darauf. Deshalb soll Rhabarber immer nur in mäßigen Mengen und auch zur Saison nicht täglich gegessen werden. Menschen mit Neigung zu Rheuma, Arthritis, Gicht und Nierensteinen sollten ganz auf ihn verzichten.

Die Menge an Oxalsäure wird etwas verringert, wenn der Rhabarber gleich nach dem Schälen und Kleinschneiden kurz in kochendes Wasser getaucht (blanchiert) wird.

Um den Kalziumverlust auszugleichen und die Säure etwas abzumildern, sollte Rhabarber immer mit milchhaltigen Speisen kombiniert werden, zum Beispiel mit Flammeri, Pudding, Vanillesoße oder Milchreis.

Um den sauren Geschmack abzuschwächen, geben die meisten reichlich Zucker an den Rhabarber. Alternativ kann man auch Fruchtsaft zugeben.

Auch mit den richtigen Gewürzen wird die Säure etwas gemildert: Orangenschalen, Rosenwasser, Ingwer und Zimt sind hier eine gute Wahl.



# Rhabarberkompott mit Erdbeeren

## Zutaten

2 kg Rhabarber

500 g Erdbeeren

1 unbehandelte Zitrone

300 g Zucker

Dieses Kompott passt zu Pfannkuchen, Grießpudding, Dampfnudeln, gebackenen Grieß- und Brotschnitten sowie zu Klößen. Aber es schmeckt auch wunderbar mit Vanillesauce als Dessert oder als Obstbeilage zu Schokoladeneis.

☆☆ Schwierigkeitsgrad  
einfach

🍲 Einkochzeit  
30 Minuten bei 80 °C

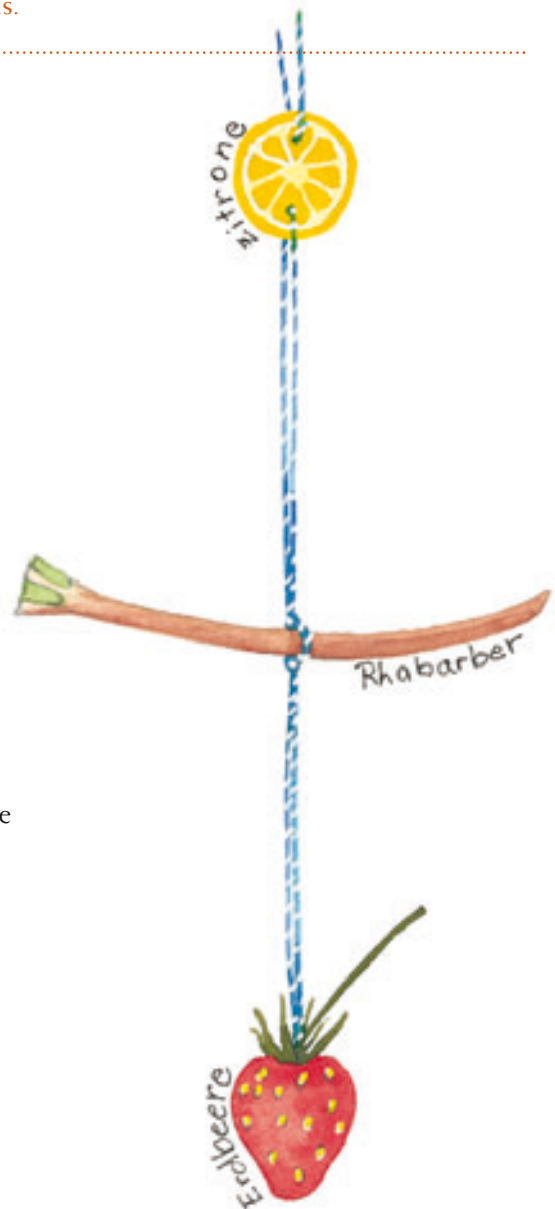
🍷 Hilfsmittel  
4 Einkochgläser zu  
zu je 750 ml

🍯 Ergibt  
etwa 3 l

🗄️ Haltbarkeit  
2 Monate bei 1–20 °C

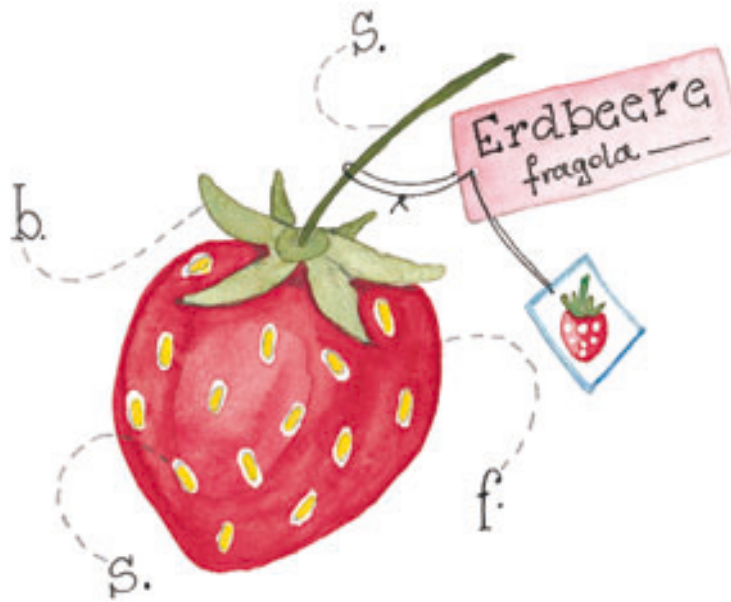
**1** Den Rhabarber bündeln und in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren entkernen und pürieren. Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Alles mit Zucker mischen.

**2** Die Masse roh in Gläser füllen. Verschließen, in warmem Wasser aufsetzen, über Mittelhitze zum Kochen bringen und einkochen.





# FrISChe Konfitüre aus Erdbeeren



Sie können diese ungekochte Konfitüre auch mit weniger Zucker zubereiten. Verwenden Sie dann Gelierzucker 3+1 für kalt gerührte Konfitüren. In den Kühlschrank stellen und in wenigen Tagen verbrauchen. Eingefroren kann die frISChe Konfitüre 12 Monate gelagert werden.

- 1 Die Erdbeeren in einer Schüssel mit kaltem Wasser abspülen, entkelchen und auf einem Tuch trocken rollen. Im Wechsel mit dem Zucker in den laufenden Mixer geben und zu Püree zerkleinern. Nach 10 Minuten erneut mixen, bis der Zucker aufgelöst ist.
- 2 Die Konfitüre in sterile Gläser füllen. Weinbrand in die Deckel geben und anzünden. Die Deckel sofort auf die Gläser schrauben.

## Zutaten

500 g vollreife Erdbeeren  
500 g Gelierzucker 1+1  
5 TL Weinbrand



## Schwierigkeitsgrad

sehr einfach



## Einkochzeit

keine



## Hilfsmittel

Mixer  
5 Twist-Off-Gläser zu je 150 ml



## Ergibt

etwa 750 ml



## Haltbarkeit

4 Monate bei 7–10 °C

# Feiner Likör aus Erdbeeren

## Zutaten

750 g Erdbeeren  
250 g rote Johannisbeeren  
1 rote scharfe Pfefferschote  
1/2 Stange Zimt  
500 g weißer Kandiszucker  
700 ml Weinbrand  
700 ml Kirschwasser



## Schwierigkeitsgrad

sehr einfach



## Reifezeit

13 Monate



## Hilfsmittel

7 Flaschen zu je 350 ml



## Ergibt

etwa 2,5 l



## Haltbarkeit

5 Monate bei 10–18 °C

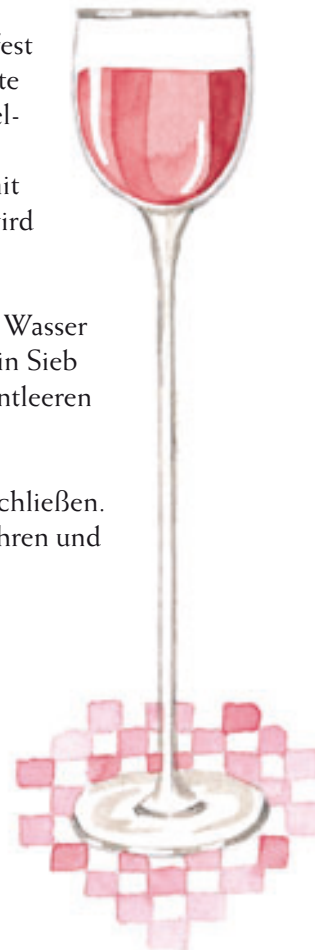
Mit Sekt oder Riesling auffüllen und als erfrischenden Drink kredenzen. Als Zutat für verschiedene Cocktails und Long-drinks, aber auch pur und zu Eis eine fruchtige Köstlichkeit.

**1** Die Beeren nur waschen, wenn sie sandig sind. Die Erdbeerkelche herausdrehen und die Johannisbeeren mit einer Gabel von den Stielen streifen. Früchte, Pfefferschote, Zimt und Kandiszucker in einen Glaskrug schichten. Zudecken und kühlen.

**2** Am nächsten Tag Weinbrand und Kirschwasser über die Früchte gießen, den Krug fest verschließen und 12 Monate an einen sonnigen Platz stellen. Nachts in den Kühlschrank umquartieren, damit der Inhalt nicht zu warm wird und zu gären beginnt.

**3** Das Safttuch in kochendes Wasser legen, auswringen und in ein Sieb legen. Den Krug darüber entleeren und den Likör auffangen.

**4** In Flaschen füllen und verschließen. Den Likör dunkel aufbewahren und 4 Wochen reifen lassen.



# Fruchtmark aus Erdbeeren

Das Fruchtmark mit Zutaten wie Orangensaft, Madeira, weißem Portwein, rotem Fruchtsaft oder Frischkäse verrühren. Die Sauce mit einer Paste aus roten Pfefferschoten schärfen und zu Desserts servieren, zum Beispiel zu Grießflammeri, weißer Schokoladencreme, Milchreis und Vanille-Eiscreme oder Vanillepudding. Als Zutat für Joghurt und Milchshakes. Zum Auffüllen mit Wein oder Sekt. Als Erdbeercreme für Torten 750 ml steif geschlagene Sahne mit 250 g eiskaltem Fruchtmark mischen.

- 1 Die Erdbeeren kurz in kaltem Wasser schwenken, auf einem Tuch ausbreiten und trocken rollen. Die Kelche abdrehen.
- 2 Die Früchte fein hacken, in den Mixer geben oder mit einem Schneidstab pürieren. Mit Zucker mischen und abschmecken.
- 3 Das Mark zum Einfrieren in die TK-Dosen füllen, verschließen und im Gefriergerät verstauen. Bei Bedarf das Fruchtmark in den Kühlschrank stellen und einige Stunden auftauen lassen oder gefroren in einen Mixer geben und mit anderen Zutaten verarbeiten.
- 4 Zum Einkochen in die Gläser füllen und verschließen. Mit kaltem Wasser aufsetzen, über Mittelhitze heiß werden lassen und einkochen.

## Zutaten

1 kg Erdbeeren  
50 g Gelierzucker 1+2  
100 g Zucker

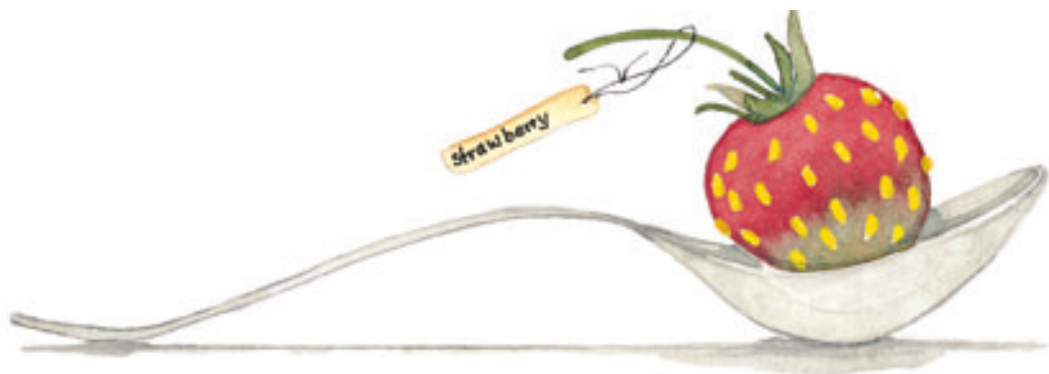
☆☆ Schwierigkeitsgrad  
einfach

🍲 Einkochzeit  
20 Minuten bei 80 °C

🔪 Hilfsmittel  
4 Einkochgläser zu je 250 ml oder  
4 TK-Gefäße zu je 250 ml

🍯 Ergibt  
etwa 1 l

🗑️ Haltbarkeit  
12 Monate bei 1–20 °C  
TK: 12 Monate bei –18 °C



# Erdbeergelee mit Holunderblüten

## Zutaten

1 kg kleine Erdbeeren  
1 unbehandelte Zitrone  
10 Holunderblütendolden  
20 g Gelierpulver 1+1  
10 g Zitronensäure Citropekt  
1 kg Zucker

☆☆ **Schwierigkeitsgrad**  
einfach

 **Einkochzeit**  
20 Minuten bei 80 °C

 **Hilfsmittel**  
6 Twist-Off-Gläser zu je 250 ml

 **Ergibt**  
etwa 1,5 l

 **Haltbarkeit**  
12 Monate bei 1–18 °C

Ein herrlicher Brotaufstrich, lecker auch zu kleinen, dünnen Pfannkuchen, auf Waffeln oder mit Quark.



**1** Die Erdbeeren kalt abspülen und die Blätterkränze abdrehen. In einer Obstpresse ausdrücken oder durch den Entsafter treiben. Mit dem Saft der Zitrone in ein Sieb geben und ablaufen lassen.

**2** Die Holunderblüten waschen, von den Stielen streifen, in ein Mulltuch binden und in den Saft legen.

**3** Gelierpulver und 2 EL Zucker in einem weiten Topf mischen. Saft samt Mulltuch beifügen. Über Mittelhitze rühren, zum Kochen bringen, 1 Minute sprudeln lassen.

**4** Das Mulltuch ausdrücken und entfernen. Zucker und Zitronensäure hineinrühren, 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nachdem der Schaum sich gelegt hat, das Gelee in die Gläser geben. Zuschrauben, auf die Deckel stellen und abkühlen lassen.

# Erdbeer-Joghurt-Eis

Wenn Sie gerne Eis essen, lohnt sich die Anschaffung einer Eismaschine, die es schon ab 50 € gibt. Aber es geht auch ohne! Sie müssen die Eismasse dann aber ungefähr alle Stunde aus dem Gefrierfach nehmen, sie in eine Schüssel umfüllen und mit einem Mixer oder in der Küchenmaschine rühren. Das ist wichtig, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden, was den Geschmack beeinträchtigen würde.

- 1 Die Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und mit Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker pürieren. 150 g Püree abnehmen und kalt stellen.
- 2 In der Zwischenzeit den Joghurt in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb abtropfen lassen.
- 3 Den Joghurt etwas ausdrücken und unter das restliche Püree mixen.
- 4 Die Masse in die Gefriermaschine geben und nach Herstellerangaben weiter verfahren. Oder eine gefriergeeignete Form (ca. 750 ml Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen, die Joghurt-Erdbeer-Masse einfüllen und einfrieren. Das Eis ab und zu aus dem Gefrierfach nehmen und umrühren.
- 5 Das Eis ca. 20 Minuten vor dem Anrichten aus dem Gefriergerät nehmen, mit dem restlichen Püree und etwas Joghurt dekorieren und mit einer frischen Eiswaffel servieren.

## Zutaten

750 g Erdbeeren  
4 El Puderzucker  
2 El Zitronensaft  
2 Pck. Vanillezucker  
300 g Sahnejoghurt  
Joghurt zum Garnieren

☆☆ Schwierigkeitsgrad  
einfach

 Zubereitungszeit  
20 Minuten

 Hilfsmittel  
evtl. Eismaschine

 Ergibt  
etwa 6 Portionen

 Haltbarkeit  
abhängig vom Gefrierfach



# Holunderblütensekt

## Zutaten

14 Blütendolden vom Holunder

2 unbehandelte Zitronen

250 ml Apfelsaft

1 kg Zucker



## Schwierigkeitsgrad

sehr einfach



## Reifezeit

4 Wochen



## Hilfsmittel

10 Flaschen zu je 700 ml



## Ergibt

etwa 7l



## Haltbarkeit

6 Monate bei 10–14 °C



Eiskalt serviert, ist dies ein wunderbares Begrüßungsgetränk für festliche Anlässe und kleine Gartenpartys. Auch lecker als Auffüllsekt für Erdbeerbowle.



- 1 Blütendolden in ein 8-l-Gefäß geben, dazu kommen Zitronen in Scheiben, Apfelsaft und Zucker.
- 2 7l Wasser aufkochen, abkühlen lassen und kalt hinzufügen. Das Gefäß an die Sonne stellen, täglich umrühren und nach 4 Tagen durch ein Tuch filtern.
- 3 Den Saft in sterile Flaschen füllen, mit Schraubdeckeln verschließen und in einem kühlen Raum auf Zeitungspapier stellen, da beim Gären Schaum überlaufen kann. Regelmäßig kontrollieren.
- 4 Nach etwa 4 Wochen ist die Gärung abgeschlossen. Die Flaschen dann mit essiggetränktem Tuch reinigen und auf frisches Papier stellen. Vor dem Servieren gut kühlen.

# Holunderblütensirup

- 1 Die Holunderblütendolden mit dem Wasser und dem Zitronen- und Orangensaft vermischen. 2 Tage zuge- deckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Dann durch ein Tuch oder einen Filter abgießen, mit dem Zucker aufkochen. Die Ascorbinsäure untermü- ren. Den Saft in Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

## Zutaten:

20–30 Holunderblütendolden  
2,5 l Wasser  
Saft von je 1 Orange und  
1 Zitrone  
1 kg Zucker,  
40 g Ascorbinsäure aus  
der Apotheke



## Schwierigkeitsgrad

sehr einfach



## Reifezeit

2 Tage



## Hilfsmittel

3 Flaschen à 750 ml



## Ergibt

etwa 2 l



## Haltbarkeit

12 Monate bei 1–10 °C





Reglindis Rohringer

**Das Beste aus meinem Garten**

Marmeladen, Liköre, Säfte und mehr

Gebundenes Buch, Pappband, 128 Seiten, 21,0 x 27,0 cm

ISBN: 978-3-572-08017-5

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: Juni 2011

Den Traum vom Leben auf dem Lande verwirklichen

Das Buch von Reglindis Rohringer mit den wunderbaren alten Rezepten fürs Einmachen von Früchten aus dem eigenen Garten ist einzigartig. Durch ihre liebevollen Illustrationen entsteht eine Welt der Beschaulichkeit, Ruhe und Zufriedenheit. Die köstlich duftenden und mundenden Marmeladen, Gelees, Säfte und Liköre aus der eigenen Herstellung erinnern an die sinnvolle Vorratshaltung auf dem Lande. Ein Buch für alle, die als Kind gerne Astrid Lindgren gelesen haben, die Freude am Selbermachen haben und die das Besondere mögen.