

Sommerliche Ernte für den Tisch und die

Schwarzbeeren süß-sauer



Zutaten:

80 dag Schwarzbeeren
 ¼ lt Apfelessig 5%
 ¼ lt Apfelsaft
 ¼ kg Zucker
 5 dag Honig
 1 Msp. Zimt
 1 Msp. Lebkuchengewürz gemahlen
 1 Prise Nelkenpulver
 Weingeist 80%

Zubereitung:

Zucker in einem Topf karamellisieren, mit etwas Wasser und dem Essig ablöschen. Alle Gewürze einrühren und gut einkochen. Schwarzbeeren zufügen, ca. 10 Minuten köcheln lassen, über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Schwarzbeeren herausheben und in Einkochgläser einlegen. Den Sud zu ei-

ner breiigen Konsistenz einkochen und über die Beeren gießen. Etwas Weingeist drüberträufeln, anzünden und sofort mit Deckel verschließen. Vor dem Genuss mehrere Wochen ziehen lassen.

Dieses Rezept kann auch für Preiselbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Äpfel, Quitten oder Birnen verwendet werden.

Ajvar

Das Ajvar ist als kroatische Spezialität bekannt, kommt ohne Paradeiszugabe aus und ist ideal als Beigabe zu Erdäpfel-, Nudel- oder Fleischspeisen.

Zutaten:

7 kg Rote Paprika
 3 kg Melanzani
 3 lt Wasser
 1 lt Essig
 3 EL Salz
 4 EL Zucker
 1 lt Öl
 4 Knoblauchzehen, gepresst



Zubereitung:

Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Melanzani schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Paprika und Melanzani in Wasser, Essig und Zucker weichkochen. Das Gemüse mit der Fleischmaschine oder dem Pürierstab pürieren.

Knoblauch, Öl und Salz mit dem Gemüse in einem großen Topf bei mittlerer Hitze für ca. 3 Stunden kochen, dabei regelmäßig umrühren (brennt leicht an!).

Ajvar salzen, nach Wunsch mit scharfem Paprikapulver oder Chili abschmecken, noch einmal aufkochen und noch heiß in Gläser füllen.

„Steirische Oliven“ – pikant eingelegte Kornelkirschen (Dirndl)

Zutaten:

1 kg noch nicht überreife Dirndl
 ½ lt Weinessig
 1 EL Salz
 1 TL Senfkörner
 1 TL Wacholderbeeren
 1 TL Zucker



Zubereitung:

Die Früchte in ein Glas geben, den Weinessig mit Salz, Senfkörnern, Wacholderbeeren, Zucker und den geschnittenen Zwiebeln aufkochen und über die Früchte im Glas gießen. Das Glas verschließen, am nächsten Tag die Flüssigkeit

abgießen, noch einmal aufkochen und wieder über die Früchte gießen. Die eingelegten Kornelkirschen mindestens zwei Wochen verschlossen durchziehen lassen. Danach wie Oliven verwenden, der Sud kann sehr gut für Salate verwendet werden.

Paradeisketchup

Das Grundprinzip von Ketchup ist das lange Kochen und damit Eindicken von Paradeisern, Essig und Zucker. Dickschalige Paradeis (z.B. Cocktailparadeis) sollten vor dem Kochen püriert werden.

Zutaten:

5 kg Fleischparadeis, gewürfelt
 1 kg Zwiebel gewürfelt
 30 dag Zucker
 30 Knoblauchzehen, gehackt
 10 dag Salz
 0,5 lt Apfel- oder Weinessig
 1/8 lt Sonnenblumen oder Rapsöl

Gewürze nach Belieben: Paprikapulver, Pfeffer, Muskat, Lorbeerblätter gemahlen, Thymian, Liebstöckel, Chili, Senf, Currypulver...



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch im Öl glasig anrösten, Paradeis zugeben und kurz anrösten. Restliche Zutaten unterrühren und ohne Deckel ca. 45 min unter Rühren kochen. Mit der Flotten

Lotte oder einem feinen Sieb passieren, mit Gewürzen abschmecken und wiederum aufkochen (ca. 30 min), bis die Konsistenz dickflüssig wird. Noch heiß in sterile Gläser füllen.

Vorratskammer

Senfzweitschen, ideal zu Pasteten und Gebrühtem

Zutaten:

4 kg Zwetschken
0,7 lt Rotwein
0,7 lt Rotweinessig
0,7 kg Zucker
12 Gewürznelken
2 Zimtstangen
4 EL Senfsaat
2 TL Lebkuchengewürz
1/8 lt Apfelsaft



Zubereitung:

Zwetschken putzen und entsteinen, Zwetschenkhälften aber nicht vollständig auseinanderheften. Essig, Wein, Zucker und Gewürze aufkochen und Zwetschken einlegen. Bei schwacher Hitze weiterköcheln, Zwetschken aber nicht zerkochen. Früchte herausheben und in Gläser schichten. Sud noch einmal aufkochen, die Zwetschken in den Gläsern gut bedeckt auffüllen und sofort verschließen. Vor dem Genuss 2 bis 3 Wochen ziehen lassen.

Rainer's Kräutersirup

Dieser Sirup kann ähnlich einem Holundersirup durch Pasteurisieren haltbar gemacht werden und steht damit auch im Winter zur Verfügung. Rezept von Rainer Schmutz, Fronhleiten.



Zutaten:

5 Liter Wasser
8 dag Weinsäure
2 Zitronen natur
2,5 kg Zucker
2 Handvoll Melissenblätter
2 Handvoll Thymiankraut
2 Handvoll Spitzwegerichblätter
1 Handvoll Schafgarbenblätter
Einige Minze- und Salbeiblätter

Zubereitung:

Alles bis auf den Zucker in einem großen Topf ansetzen und öfter umrühren. Nach zwei Tagen Kräuter abseihen und gut ausdrücken. In einem großen Topf aus 1 kg Zucker unter ständigem Rühren ein dunkelbraunes Karamell kochen. Mit dem Kräuteransatz aufgießen ohne zu rühren (starke Dampfentwicklung!). Das Karamell löst sich bei geringer Wärme leicht auf, dann restlichen Zucker zugeben, noch einmal auf 75°C erhitzen und in Flaschen füllen.

Wermutlikör

Zutaten:

7/10 lt trockener Rotwein
60 ml Weinbrand 40%
1 kleine Zimtstange
3 Gewürznelken
2 frische Zweige Wermut
10 dag Zucker (nach Belieben der Süße)



Zubereitung:

Zucker im Rotwein auflösen, andere Zutaten unterrühren und über die Wermutzweige gießen. Verschlossen 3 Tage ziehen lassen, abseihen und dunkel lagern.

Roland Essl

Geschmackssache

Rezeptsammlung

Das neue Kompendium der alpenländischen Küche

Kochen ohne Kompromisse: Mittelmäßigkeit liegt Roland Essl nicht. Jedem einzelnen Detail seiner Gerichte widmet der Salzburger Haubenkoch ein besonderes Augenmerk. "An der Kunst zu kochen soll man ständig arbeiten", sagt er, "denn Kochen ist Leidenschaft, es ist Liebe".

Schon sein ganzes Leben ist er auf der Suche nach den besonderen Gerichten unserer alpinen Heimat. Am liebsten stöbert er in alten Kochbüchern oder spricht mit alten Menschen über ihr Leben und die Gerichte ihrer Kindheit und Jugend. Immer konnte er beobachten, dass gerade in Zeiten der Entbeh-

rung die kreativsten Gerichte entstanden, das sind dann die "Gerichte mit Geschichten".

Essl hat seine Kreationen immer niedergeschrieben, alle Einzelheiten der Zubereitung penibel aufgezeichnet und die Rezepte so lange überarbeitet, bis diese hundertprozentig funktionierten. Denn nur auf diese Weise war es den Köchen, Köchinnen und



Lehrlingen unter seinen Fittichen möglich, die

Gerichte in der gleichen Qualität zuzubereiten. Rund 300 dieser erprobten Rezepte finden Sie in diesem neuen Kompendium der alpenländischen Küche.

276 Seiten, € 24,-
ISBN 978-3-7025-0980-4
Verlag Anton Pustet, Salzburg