

Grund - Rezepte:

Tinktur: z.B. Kardentinktur

Wurzeln klein schneiden, in Schraubdeckelglas geben, mit Doppelkorn übergießen. für 3-4 Wochen hell stellen, täglich umschütteln. danach abfiltrieren

Likör: „beschwipste Blüten“

Blüten in Schraubdeckelglas geben (500 ml), mit Doppelkorn übergießen bis alles gut bedeckt ist, 50 g Kandiszucker dazugeben, gut verschliessen und täglich umschütteln. 3-4 Wochen hell aber nicht in Sonne stehen lassen, abfiltrieren, in schöne Flaschen umfüllen und einige Monate nachreifen lassen..

Blütenweine: Johanniskrautwein als Schlummertrunk

Eine grosse Handvoll Blüten in einem dreiviertel Liter guten trockenen Weisswein in einem Weithalsglas (Milchflaschen) übergießen. 7 Tage stehen lassen, täglich umschütteln, danach abfiltrieren, kühl und dunkel aufbewahren. 1-3 Wochen haltbar

Blütenkapern:

100 g Knospen (z.B. Gänseblümchen, Löwenzahn) ½ TL Salz, 150 ml Essig

Knospen in Einmachglas mit Schraubdeckel füllen und Salz unterrühren. 1 Woche ziehen lassen, dann überschüssiges Salz auswaschen, die Knospen mit Essig aufkochen und in dem Glas eine weitere Woche beiseite stellen. Fertig. Als Würze in Salat, Saucen, Gemüse, Schafskäse, Eier

Blütenessig:

50-100 g zerkleinerte Blüten in Schraubdeckelglas geben und mit 500 ml Weissweinessig vollständig übergießen. 4 Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen, in dekorative Flasche umfüllen und kühl und dunkel lagern

Blütenöle:

In eine Weithalsflasche einige Zweige Salbei, Rosmarin, Thymian, Lavendel etc. geben, mit gutem Olivenöl übergießen. 4-6 Wochen hell, warm stellen, täglich umschütteln, absieben. In dekorative Flaschen umfüllen

Blütensirup:

100 g frische Blüten, 1 unbehandelte Zitrone, 500 g Zucker, 500 ml Wasser

Blüten in Wasser geben und 30 min bei schwacher Hitze leicht sieden. Sud abseihen, Zitronensaft und Zucker dazugeben und die Mischung bei leichter Hitze unter Rühren so weit eindicken lassen, bis sie eine sirupartige Konsistenz annimmt. Der Sirup sollte einen Tag in einem Glasgefäß abgedeckt noch weiter ziehen und danach in Flasche abfüllen. Pur geniessen, in Mineralwasser oder Sekt, in Dessert

Kandierte Blüten:

20 g Blüten, 1-2 Eiweiß, 100 g Zucker oder Puderzucker

Eiweiß zu Schnee schlagen, die ganze Blüte vorsichtig darin eintauchen oder dünn damit einpinseln. Küchenrost mit Pergamentpapier belegen und mit Zucker bestreuen. Die Blüten darauf ausbreiten und mit Zucker bestreuen. Entweder auf dem Küchenrost in einem warmen Raum oder im Backofen bei 30° trocknen lassen (dabei Ofentür einen Spalt geöffnet lassen) bis sie sich glashart anfühlen. Locker lagen weise auf feines Papier geschichtet und in Gläser oder Dosen gefüllt können Sie sie auch auf Vorrat zubereiten. Als Konfekt oder Dekoration, Süßes, Eis ...

Geeiste Blüten:

Einzelne Blüten in Eiswürfelschalen einschichten und mit Mineralwasser aufgießen (Mineralwasser bleibt klar) in Bowlen, Cocktails