

[Unser nelkebza Kochbuch aus Chefkoch.de](#)

Holunderblütensirup	2
Erfrischender Holunderblütenlikör.....	3
Ratatouille von Viniferiar	4

Holunderblütensirup

Holunderblütensirup

Das Rezept ist ein Grundrezept. Wenn man mehr Sirup möchte, einfach die Mengen multiplizieren. Aus diesem Grundrezept entstehen ca. 1,5 Liter fertiger Sirup.

Die Holunderblütendolden im vollreifen Zustand ernten. Die Blüten sollten sehr stark duften und geöffnet sein.


Dann je 10 - 15 Blüten mit je einem Liter Wasser ansetzen und 24 Stunden ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb seihen und pro Liter Wasser 1 kg Zucker und 15 - 25 g Zitronensäure zugeben und zusammen aufkochen lassen. Durch das Aufkochen löst sich der Zucker leichter und der Sirup wird länger haltbar.

Noch heiß in gut gespülte Flaschen füllen.

Tipp: Man kann auch statt der Zitronensäure pro Liter Ansatz den Saft von 1 - 2 frischen Zitronen nehmen, mit der Säure wird der Saft allerdings spritziger.



 Bild für Druck ausblenden

Zutaten für 1 Portionen:

10	Holunderblütendolden
1 kg	Zucker
15 g	Zitronensäure, bis 25 g
1 Liter	Wasser

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Tag
Gesamtzeit	ca. 1 Tag 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach

Rezept von:



harry4fun

Erfrischender Holunderblütenlikör

Erfrischender Holunderblütenlikör


Die Holunderblüten am besten nach einer Schönwetterperiode mittags pflücken. Dann ist das Aroma am stärksten. Kurz ausschütteln um eventuell anhaftende Käfer zu entfernen, aber nicht waschen.

Holunderblüten, Wasser und Zitronensäure 24 Stunden ansetzen, ich nehme einen Plastikeimer mit Deckel, anschließend filtrieren. Das Filtrat mit dem Zucker und dem Korn vermischen. Ab und zu umrühren. Wenn der Zucker gelöst ist, in Flaschen abfüllen.

Ich fülle den Likör immer in kleine Glasflaschen und lagere ihn im Keller. Er ist ca. ein Jahr haltbar, obwohl der Vorrat bei uns nicht so lange hält. Der Likör ist sofort trinkfertig und braucht keine Reifezeit.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit ca. 1 Tag
Gesamtzeit ca. 1 Tag 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad simpel



 Bild für Druck ausblenden

Zutaten für 1 Portionen:

35	Holunderblütendolden, voll erblüht
3 Liter	Wasser
50 g	Zitrone(n) - Säure
1 kg	Zucker
3 Flaschen	Schnaps (Korn)

Ratatouille von Viniferiar



Rezept online aufrufen



Ratatouille

Hauptgericht mit Baguette oder Reis für Vegetarier, als Beilage zu Lammgerichten für alle anderen

Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gemüsezwiebel grob würfeln, den Knoblauch fein hacken. Die Kräuter waschen und hacken. Die Auberginenstücke einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen und dann gründlich abtupfen.

In einer großen Pfanne mit hohem Rand das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika zugeben und als letztes die Aubergine zufügen. Etwa 5 Minuten kräftig braten. Tomatenmark zugeben und unterrühren, salzen und pfeffern. Knoblauch und Kräuter sowie die geschälten Tomaten und den Zucker dazugeben. Den Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig etwas Wasser zufügen. Das Gemüse sollte noch etwas Biss haben.

Ratatouille schmeckt einfach mit einem Stück Baguette oder Reis super, ist aber auch als Beilage zu Fleischgerichten klasse. Besonders zu Lamm oder Rind ist das Ratatouille eine klasse Beilage. Natürlich kann das Gemüse auch abgewandelt werden, ich gebe auch hin und wieder Champignons dazu, wenn ich das Ratatouille als „Hauptgericht“ mache.

Die Lavendelblüten können auch weggelassen werden. Getrocknete Kräuter gehen auch, frische sind aber einfach besser.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 5 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Bild für Druck ausblenden

Zutaten für 4 Portionen:

1 m.-große	Aubergine(n)
2 m.-große	Zucchini
2 große	Paprikaschote(n), rote
2 große	Paprikaschote(n), gelbe
1 gr. Dose/n	Tomaten, geschälte
1 große	Gemüsezwiebel(n)
4 Zehe/n	Knoblauch
1 TL	Rosmarin, frisch, gehackt
1 EL	Thymian, frisch, gehackt
1 EL	Salbei, frisch, gehackt
½ TL	Lavendelblüten, getrocknet und zerrieben
1 TL, gehäuft	Zucker
100 ml	Olivenöl
etwas	Meersalz und Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle
½ Tube/n	Tomatenmark