

Beeren flüssig

Mischen Sie die kleinen Früchtchen mit Zucker, Alkohol oder Essig und bannen Sie mit unseren Beerenrezepten den Sommer ins Glas.



Himbeersirup
in 0,2 und 0,35 Liter Flaschen

BEERENSIRUP

- Jedes Rezept ergibt ca. 7 dl Sirup (ausser Leserrezept: ca. 2 Liter).
- Zum Einkochen des Sirups pro dl Beeren-saft 40–50 g Zucker verwenden.
- Haltbarkeit: Kühl und dunkel aufbewahrt 8–12 Monate, Einmal geöffnet, Sirup im Kühlschrank aufbewahren und innert 2–3 Wochen aufbrauchen.

Erdbeer-Karamell-Sirup
in der 1 Liter Flasche

Sirupflaschen, diverse Grössen
von 0,1–1 Liter, Fr. 2.80 – Fr. 3.80

DER KLASSIKER

Himbeersirup

500 g Himbeeren
4 dl Wasser
ca. 300 g Zucker
1 EL Zitronensaft

1 Himbeeren und Wasser in einer Chromstahlpfanne aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten auf der ausgeschalteten Platte stehen lassen. Beeren mit dem Schwingbesen verrühren. 1–2 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

2 Siehe Sirupfertigstellung.

Ganze Portion ca. 7 g Eiweiss,
2 g Fett, 335 g Kohlenhydrate,
5900 kJ/1410 kcal

DER SPEZIELLE

Erdbeer-Karamell-Sirup

250 g Zucker
3 EL Wasser
3 dl heisses Wasser
500 g Erdbeeren
ca. 200 g Zucker
1 EL Zitronensaft

1 Zucker und 3 EL Wasser in einer Chromstahlpfanne ohne zu rühren hellbraun karamellisieren. Pfanne vom Herd ziehen. Heisses Wasser zugeben, sofort zudecken, aufkochen, bis sich der karamellierte Zucker aufgelöst hat. Erdbeeren in feine Scheiben schneiden. Mit dem Karamellsirup mischen. Zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

2 Siehe Sirupfertigstellung.

Ganze Portion ca. 4 g Eiweiss,
2 g Fett, 483 g Kohlenhydrate,
8400 kJ/2000 kcal



SPEZIELL

Erdbeer-Grütze

Für 4 Personen

250 g Erdbeeren
250 g Johannisbeeren
3 dl Wasser
75 g Zucker
60 g Couscous

**ZITRONENMELISSEN-
 GARNITURZUCKER:**
1 Bund Zitronenmelisse
100 g Zucker

GARNITUR:
**einige Erdbeeren, Blanc battu,
 Zitronenmelisse**

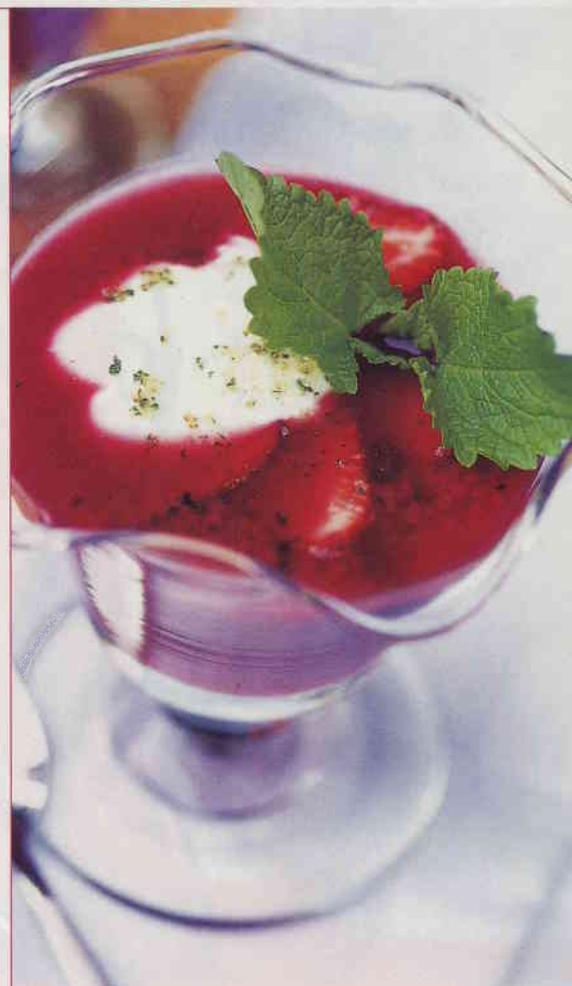
1 Erdbeeren klein schneiden. Johannisbeeren abstreifen. Beeren, Wasser und Zucker aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten auf der ausgeschalteten Platte ziehen lassen. Alles durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 6,5 dl). Beerenpüree in die Pfanne zurückgeben. Couscous darunter rühren, ca. 10 Minuten quellen lassen. Auskühlen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

2 Ofen auf 100 °C vorheizen. Zitronenmelissenblätter mit dem Zucker im Cutter nicht zu fein schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und in der Ofenmitte bei leicht geöffnetem Ofen trocknen lassen. Grütze aufrühren, in 4 Glasschalen verteilen. Mit Beeren Scheiben, Blanc battu, Zucker und Zitronenmelisse garnieren.

Der restliche Garniturzucker lässt sich gut verschlossen und trocken aufbewahren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten
 + ca. 2 Stunden kühl stellen

*Pro Person ca. 4 g Eiweiss,
 1 g Fett, 65 g Kohlenhydrate,
 1200 kJ/290 kcal*



FÜR KINDER

Himbeer-PuddingFür 6 Puddingförmchen
à 1,25 dl

5 dl Wasser
**4 EL Früchtetee mit Erdbeer-
 und Himbeeraroma**
60 g Maisstärke
2 EL Zitronensaft
2 EL Wasser
75 g Zucker
ca. 250 g Himbeeren

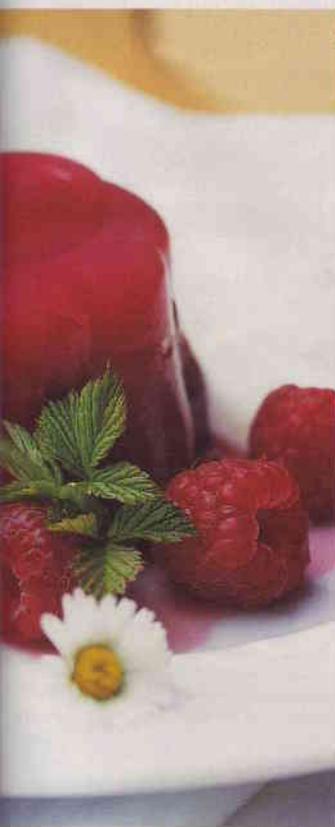
GARNITUR:
Himbeersirup
Himbeeren
flaumig geschlagener Rahm
Himbeerblätter
Margeriten-Blümchen

1 Wasser aufkochen. Tee übergießen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen, absieben. Maisstärke mit Zitronensaft und Wasser anrühren. Mit dem Zucker unter den Tee mischen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. 1–2 Minuten köcheln. Förmchen kalt ausspülen. Wenig Teecreme einfüllen, Himbeeren darauf legen. Restliche Creme darüber verteilen. Förmchen mehrmals auf den Tisch klopfen, damit keine Luftblasen entstehen. Zugedeckt auskühlen lassen. Mindestens 3–4 Stunden kühl stellen.

2 Förmchen auf Teller stürzen, Deckel abheben, Pudding auf die Teller gleiten lassen und mit Beeren, Blättchen und Blümchen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
 + 3–4 Stunden kühl stellen

*Pro Person ca. 1 g Eiweiss,
 6 g Fett, 25 g Kohlenhydrate,
 700 kJ/170 kcal*



Himbeer-Rotweinsirup

LESERREZEPT VON
MARGRIT GEISSELERHimbeer-
Rotweinsirup

1 kg Himbeeren
7 dl Rotwein
ca. 1,2 kg Zucker

1 Himbeeren und Rotwein in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken. Zugedeckt ca. 24 Stunden kühl stellen.

2 Siehe Sirupfertigstellung.

Ganze Portion ca. 15 g Eiweiss,
3 g Fett, 1269 g Kohlenhydrate,
24 000 kJ/5730 kcal



Während Jahren war die Grossfamilie Geisseler aus Neuenkirch praktisch Selbstversorger. Gemüse, Obst und Beeren frisch vom eigenen Garten auf den Tisch zu bringen, macht Margrit Geisseler grosse Freude, auch wenn ihre 5 Kinder schon längst ausgeflogen sind. Und das Sirup-Rezept ist immer noch ein Hit.

SIRUPFERTIGSTELLUNG

Sirupflaschen gut reinigen. In heissem Wasser vorwärmen. Beeren samt Flüssigkeit durch einen Geleesack oder durch ein mit einem feinmaschigen Tuch ausgelegtes Sieb in eine Schüssel giessen, dabei die Beeren nur ganz leicht pressen (sonst wird der Sirup trüb). Beerensaft (Himbeersirup: 6 dl, Erdbeersirup: 5 dl, Himbeer-Rotweinsirup 1,2 Liter) abmessen. Zucker und je nach Rezept Zitronensaft begeben. Unter Rühren aufkochen. Sirup abschäumen, siedend heiss randvoll in die Sirupflaschen füllen und sofort verschliessen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
+ 2-24 Stunden ziehen lassen

Beeren geliert

SPEZIELL ERFRISCHEND

Stachelbeer-
Zitronengelee

Ergibt 4 Gläser à ca. 2,5 dl

750 g rote Stachelbeeren
3 unbehandelte Zitronen
2 dl Wasser
1 Beutel «M Gel» 30 g
650 g Zucker

1 Die Stiel- und Blütenansätze der Stachelbeeren entfernen. Die Zitronen heiss waschen, trocknen. Die Schale mit dem Sparschäler dünn wegschneiden. Zitronensaft auspressen, beiseite stellen. Stachelbeeren mit Zitronenschale und Wasser aufkochen. Ca. 10 Minuten auf kleinem Feuer köcheln. Anschliessend mit dem Schwingbesen verrühren. Zitronensaft dazugiessen. Alles durch den Geleesack

oder durch ein mit einem feinmaschigen Tuch ausgelegtes Sieb giessen. Saft auffangen, Beeren nur leicht pressen, damit der Saft klar bleibt. Ergibt ca. 7,5 dl Saft.

2 Konfitürengläser gut waschen und vorwärmen. «M Gel» mit dem Fruchtsaft in einer weiten Chromstahlpfanne unter Rühren aufkochen. Zucker begeben, 5 Minuten sprudelnd kochen, Gelee abschäumen. Siedend heiss in die vorgewärmten Gläser füllen. Sofort verschliessen. Gläser kurz auf den Kopf stellen, an einen zugfreien Ort stellen und gelieren lassen.

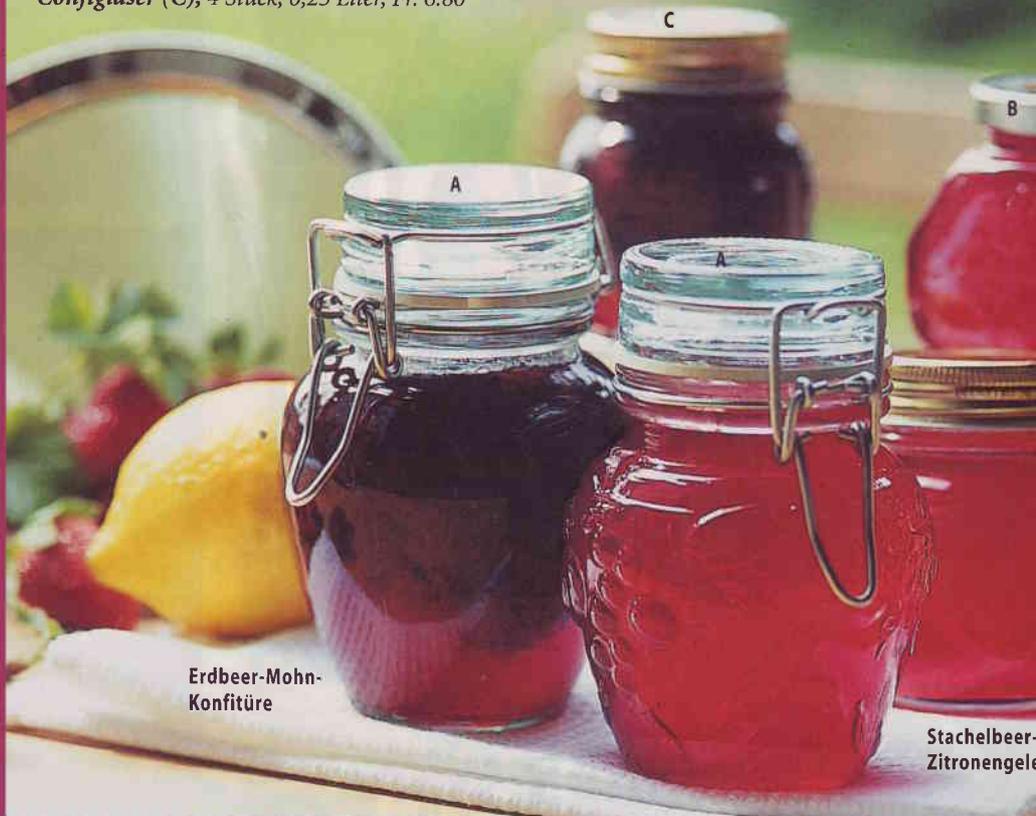
Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Ganze Portion ca. 7 g Eiweiss,
3 g Fett, 753 g Kohlenhydrate,
13 050 kJ/3110 kcal

GELEES UND KONFITÜREN

- Haltbarkeit: 6-12 Monate kühl und dunkel aufbewahrt. Ab und zu auf Schimmelbildung überprüfen.

Einmachgläser (A) mit und ohne Dekor, ab Fr. 4.–
Configläser «Quattro Stagioni» (B), 4 Stück, 0,15 Liter, Fr. 6.50
Configläser (C), 4 Stück, 0,25 Liter, Fr. 6.80

Erdbeer-Mohn-
KonfitüreStachelbeer-
Zitronengelee

NEU KOMBINIERT

Erdbeer-Mohn-
Konfitüre

Ergibt 4 Gläser à 2 dl

500 g Erdbeeren
3 EL Mohnsamen
500 g Gelierzucker
1 EL Zitronensaft

Die Erdbeeren rüsten, in feine Scheiben schneiden. Mohnsamen ohne Fett in einer Pfanne rösten, auskühlen lassen. Erdbeeren, Mohnsamen, Gelierzucker und Zitronensaft in eine weite Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd weiterkochen. Konfitüre abschäumen, in saubere heiss ausgespülte Gläser füllen. Sofort verschliessen, kurz auf den Kopf stellen, an einen zugfreien Ort stellen und gelieren lassen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Ganze Portion ca. 10 g Eiweiss,
15 g Fett, 538 g Kohlenhydrate,
9900 kJ/2360 kcal

Erdbeer-Jasmin-Likör



Johannisbeer-Limetten-Likör

Diverse Likörflaschen,
von 40 ml bis 500 ml,
von Fr. 2.– bis Fr. 4.80

Beeren geistig

FÜR DEN SOMMERAPÉRO

Johannisbeer-Limetten-Likör

Ergibt ca. 9 dl

500 g rote Johannisbeeren
1–2 Limetten
5 dl weisser Rum oder Grappa
400 g Zucker

1 Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen streifen und grob zerdrücken. Limetten heiss waschen, trocken tupfen. Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen, Saft auspressen. Beerenfruchtfleisch, Limettenschale und -saft mit Rum oder Grappa und Zucker in ein Einmachglas geben. Gut verschliessen und 1–2 Wochen an einem kühlen Ort unter gelegentlichem Schütteln ziehen lassen.

2 Siehe Likörfertigstellung.

Ideale Basis für eine Sommerbowle

Ganze Portion ca. 6 g Eiweiss,
2 g Fett, 442 g Kohlenhydrate,
13 500 kJ/3220 kcal

Erdbeer-Jasmin-Likör

Ergibt ca. 6,5 dl

250 g Erdbeeren
5 EL getrocknete Jasminblüten
in Drogerien oder Apotheken
erhältlich
ca. 3,5 dl Gin, bzw. Grappa oder
Wodka
2 dl Wasser
250 g Kandiszucker

1 Die Erdbeeren in feine Scheiben schneiden. Mit den Jasminblüten und dem Gin, Grappa oder Wodka in ein Einmachglas mit grosser Öffnung geben. Die Beeren müssen vollständig bedeckt sein. Gut verschliessen und 1–2 Wochen an einem kühlen Ort unter gelegentlichem Schütteln ziehen lassen.

2 Siehe Likörfertigstellung.

Schmeckt fein mit Champagner aufgegossen

Ganze Portion ca. 2 g Eiweiss,
1 g Fett, 260 g Kohlenhydrate,
8550 kJ/2040 kcal

Varianten:

Cassislikör wird aus schwarzen Johannisbeeren, evtl. mit wenig Himbeeren gemischt angesetzt. Limetten weglassen und statt Rum oder Grappa Weinbrand verwenden.

LIKÖRFERTIGSTELLUNG

Likörflaschen gut reinigen und heiss spülen. Mit der Öffnung nach unten auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Eingelegte Beeren durch den Geleesack oder durch ein mit einem feinmaschigen Tuch ausgelegtes Sieb giessen und in die Likörflaschen füllen. Gut verschliessen. Beim Erdbeer-Jasmin-Likör Wasser und Zucker aufkochen, rühren bis der Zucker aufgelöst ist. Ausgekühlten Zuckersirup mit dem Beeren-Alkohol mischen und erst dann in die Likörflaschen füllen. Beim Johannisbeer-Limetten-Likör nach Belieben einige Beeren in Alkohol einlegen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
+ 1–2 Wochen ziehen lassen

BEERENLIKÖR

• Haltbarkeit: Gut verschlossen, dunkel und kühl aufbewahrt 6–8 Monate.