

Hagebutten - Konfituere

Kategorien: Grundlagen, Marmelade

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Hagebutten; entkernt gewogen
250	ml	Rotwein; oder Wasser
425	Gramm	Zucker; evtl. bis 1/6 mehr Zimt; nach Belieben

Anleitung:

Rot leuchten die ovalen Früchte der Heckenoder Hundsrose durch die Lichter werdenden Straucher. Bevor sich die Natur fuer den Winterschlaf ganz zurueckzieht, versorgt sie die Menschen noch mit Früchten, die einen besonders hohen Vitamin-C-Gehalt haben: Hagebutten enthalten mehr Vitamin C als zum Beispiel Zitrusfrüchte. Bei sorgfaeltigem Trocknen buessen sie kaum an Vitamin ein, auch beim Kochen bleibt es besser erhalten als bei den meisten anderen Früchten und Gemuesen. Der mittelgrosse Hagebuttenstrauch waechst Vor allem an Boeschungen und Waldraenden. Die beste Sammelzeit ist Oktober bis November, solange die Früchte noch hart sind. Neben dem Sammeln stellt auch die Verarbeitung Geduld und Ausdauer auf die Probe, denn die Früchte muessen von Hand entkernt werden. Die Hagebutten waschen, Fliege und Stiel wegschneiden, halbieren und Entkernen (Kerne nicht wegwerfen, sondern mit wenig Wasser waehrend 10 Minuten auskochen, ausgiessen und die Fluessigkeit zum Hagebuttenmus geben). Die Hagebutten in eine grosse Pfanne geben, mit Fluessigkeit Begiessen, decken und ueber Nacht stehen lassen. Am folgenden Tag Weichkochen und durchs Passevite treiben. Den Zucker zugeben, auf Grosseem Feuer unter staendigem Ruehren ca. 10 Minuten kochen, siedend In sehr saubere Glaeser einfuellen und sofort verschliessen. Die Hagebuttenmarmelade kann nicht nur als Brotaufstrich, sondern Auch zum Suessen von Getraenken, Muesli, Cremen, Auflaeufen verwendet werden.