

Weißdorn - Rezepte

Weißdorn-Tee

(Mayer/ Uehleke/Saum, Handbuch der Kloster-Heilkunde, Verlag Zabert Sandmann GmbH, München, 2. Auflage, 2002, Seite 268)

2 TL Weißdornblüten und -blätter mit ¼ Liter kochendem Wasser übergießen, 15 Minuten ziehen lassen und abseihen. 3 bis 4 Tassen täglich trinken.

Für einen spürbaren Erfolg muss eine Kur über 4 bis 6 Wochen angesetzt werden.

Weißdorn-Sauce

(Margot Fischer, Wilde Genüsse. Eine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen von Adlerfarn bis Zirbelnuss. Mandelbaum Verlag 2007, Seite 393)

Zutaten:	250 g Weißdornfrüchte	1 unbehandelte Orange
	250 ml Weißwein	1 zarte Prise Salz
	120 g Rohrzucker	1 Prise Zimt

Die Früchte mit Wein und Zucker 25 Minuten kochen. Die Sauce passieren, mit etwas Orangenzeste, Salz und Zimt abschmecken und zu Grillgerichten oder Desserts reichen.

Weißdornblüten-Likör

(Elisabeth Mayer, Wildfrüchte, –gemüse, –kräuter, Erkennen, Sammeln & Genießen, Leopold Stocker Verlag, Graz - Stuttgart, 1999, Seite 74.

½ Tasse Zucker	1 Liter Wodka
¼ Wasser	Schalen von 2 unbehandelten Zitronen
3 fest gefüllte Tassen Weißdornblüten	

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Den lauwarmen Sirup über die Weißdornblüten gießen und den Wodka dazugeben. Der Ansatz wird nun verschlossen etwa 6 Wochen lang kühl und dunkel gelagert und ab und zu geschüttelt oder gerührt. Dann wird er abgeseiht und in Flaschen gefüllt. Nach wenigen Wochen des Nachreifens kann der Weißdorn-Blütenlikör genossen werden. Er schmeckt sehr außergewöhnlich nach dem Aroma der Blüten.

Tipp: Nach dem oben beschriebenen Rezept kann auch aus den jungen Blättern des Weißdorns ein zartgrüner Likör hergestellt werden, der nach Bittermandeln schmeckt.

Weißdorn-Holunder-Marmelade

(http://www.koelner-zucker.de/media/wildfruechte_download.pdf)

750 g Weißdornfrüchte
½ Liter Holunderbeersaft
1 kg Gelierzucker 1:1

Weißdornfrüchte waschen, knapp mit Wasser bedeckt ca. 30 Minuten weich kochen und durch ein Sieb streichen.

500 g Fruchtmus abwiegen, Holunderbeersaft zufügen und mit Gelierzucker mischen. Unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.