

HOMEMADE!

DAS GOLDENE VON GU



REZEPTE ZUM EINMACHEN UND SELBERMACHEN

GU





QUITTENGELEE & HIMBEERSIRUP

4

Leuchtend gelb oder verführerisch rot: Marmeladen, Konfitüren und Gelees sind die Stars auf jedem Frühstückstisch. Und für Abwechslung bei den Getränken sorgen feine Sirupe und Liköre.

Kleine Küchenpraxis

5

Rezepte

8



SCHOKOTRÜFFEL & KUCHEN IM GLAS

72

Noch nie selbst gemachte Pralinen oder Bonbons genascht? Dann wird es höchste Zeit! Aber auch Konfekt und Eis schmecken ganz frisch am besten und sind darum »homemade« unschlagbar.

Kleine Küchenpraxis

73

Rezepte

76



KIRSCHKOMPOTT & SAURE GÜRKCHEN

104

Selbst gemacht sind Rumtopf und Rote Grütze, Senffrüchte und Sauerkraut der ganze Stolz im Vorratsregal. Also im Sommer einen Vorrat anlegen und den Rest des Jahres genießen!

Kleine Küchenpraxis

105

Rezepte

108



KRÄUTERCREME & JOGHURTDIP

154

Brotzeit ist die schönste Zeit! Und für mehr Abwechslung gibt's hier würzige, sanfte, süße und fruchtige Dips und Aufstriche zu Bauernbrot & Co.

Kleine Küchenpraxis

155

Rezepte

158



KRUSTENBROT & GRÜNE NUDELN

190

Hier geht's lang zur Backstube! Und während Brotfreunde beim Teigkneten an Ciabatta und Brötchen, Croissants und Brezeln denken, geht für Pastafans nichts über selbst gemachte Ravioli, Spätzle oder Bandnudeln!

Kleine Küchenpraxis

191

Rezepte

194



KALBSFOND & TOMATENSAUCE

244

Was blubbert denn da im Topf und was wirbelt da im Mixer? Mit Asiabruhe und Wildfond, Currypaste und Basilikumpesto machen Sie jedem Feinkostladen Konkurrenz. Und auch Senf, Essig und Öl werden nun selbst angesetzt und verfeinert.

Kleine Küchenpraxis

245

Rezepte

248



FLEISCHPASTETE & RÄUCHERLACHS

286

Was darf's denn sein? Kalbsleberwurst, Bauernpastete oder geräucherte Entenbrust? Oder doch lieber Rollmops und eingelegte Bratheringe? Mit diesen Köstlichkeiten wird aus langweiligem Abendbrot die Lieblingsmahlzeit des Tages.

Kleine Küchenpraxis

287

Rezepte

290



ANHANG

338

Register

338

Bildnachweis

351

Impressum

352



DER LIEBLINGSKLASSIKER

APRIKOSENKONFITÜRE

das pure Vergnügen

Für 4 Gläser (je 250 ml)

Zubereitungszeit ca. 40 Min. · Ruhezeit 3 Std.

pro Glas 1355 kcal

Haltbarkeit 12 Monate

1,3 kg Aprikosen (entsteint ca. 1 kg)

1 Bio-Zitrone

1 kg Gelierzucker 1 : 1

Außerdem:

4 Twist-off-Gläser (sterilisiert, s. S. 6)

- 1 Die Aprikosen waschen, entsteinen und klein würfeln. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Ein Drittel der Aprikosen pürieren und mit den Aprikosenwürfeln, dem Zitronensaft und der Zitronenschale sowie dem Gelierzucker in einem Topf gut mischen. Zugedeckt an einem kühlen Ort 2–3 Std. ziehen lassen.
- 2 Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und 4–5 Min. sprudelnd kochen lassen. Nach der Durchführung der Gelierprobe (s. S. 5) die Konfitüre heiß in die vorbereiteten Gläser füllen, diese verschließen und umgedreht 5 Min. abkühlen lassen. Wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

TUNING-TIPP

Probieren Sie diese sehr feine Ergänzung der **Aprikosenkonfitüre mit Lavendel**: Dafür 3–4 Stiele frischen Lavendel abwaschen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Die Blüten abzupfen und fein hacken, zu der vorbereiteten Aprikosenmasse geben und gut untermischen. Zugedeckt an einem kühlen Ort mind. 3 Std. – am besten jedoch über Nacht – ziehen lassen. Dann fortfahren, wie im Rezept oben beschrieben.

PROFI-TIPP

Aprikosen haben von Juni bis August Saison, und das ist auch genau der richtige Zeitpunkt, diese Konfitüre zu kochen. Versuchen Sie dieses Rezept doch einmal mit einer Mischung aus **verschiedenen Sorten**, z. B. den besonders aromatischen, saftigen großen Aprikosen (z. B. aus Frankreich) und den extra süßen Zuckeraprikosen (gibt's im türkischen Lebensmittelladen). So wird die Konfitüre fruchtig-süß und besonders lecker.

VARIANTE

APRIKOSEN-MIRABELLEN-KONFITÜRE

Für 4 Gläser (je 210 ml)

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Ruhezeit 3 Std.

pro Glas 1240 kcal

Haltbarkeit 12 Monate

- 500 g Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Mit 500 g entsteinten und klein gewürfelten Mirabellen, 1 kg Gelierzucker 1 : 1, 2 EL frisch gepresstem Zitronensaft und 1 aufgeschnittenen Vanilleschote in einen Topf geben und gut mischen. Zugedeckt an einem kühlen Ort 2–3 Std. ziehen lassen.
- Die Fruchtmasse danach unter Rühren aufkochen und 4–5 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Vanilleschote entfernen und nach Belieben 1 EL Aprikosenlikör untermischen. Die Gelierprobe nicht vergessen (s. S. 5). Die Aprikosen-Mirabellen-Konfitüre heiß in sterilisierte Gläser füllen und sofort verschließen.





ZWETSCHGENSIRUP

feines Sommermitbringsel

Für 1 Flasche (500 ml) · Zubereitungszeit ca. 20 Min.
pro Flasche 555 kcal · Haltbarkeit 2 Wochen

150 g Zwetschgen · 150 g Pflaumen
100 g Zucker · Saft von 1 Zitrone

Außerdem:

1 Küchen- oder Mulltuch
1 gut verschließbare Flasche (sterilisiert, s. S. 6)

- 1 Die Zwetschgen und Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Zucker und 300 ml Wasser aufkochen und 5 Min. sprudelnd kochen.
- 2 Durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen und abkühlen lassen. Das Tuch dann zusammendrehen und den Saft gut auspressen. Den Zitronensaft unterrühren, den Sirup noch einmal erhitzen und heiß in die vorbereitete Flasche füllen.

GRAPEFRUIT-SIRUP

ingwerwürzig

Für 1 Flasche (600 ml)
Zubereitungszeit ca. 15 Min. · Ruhezeit 30 Min.
pro Flasche 1115 kcal · Haltbarkeit 2 Wochen

1 Stück frischer Ingwer (3–4 cm) · 1 Zweig Rosmarin
Saft von 3 rosa Grapefruits · 250 g Zucker

Außerdem:

1 gut verschließbare Flasche (sterilisiert, s. S. 6)

- 1 Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin waschen. Grapefruitsaft, Zucker und 250 ml Wasser zum Kochen bringen, Ingwer und Rosmarin dazugeben. Vom Herd nehmen und 30 Min. ziehen lassen.
- 2 Den Sirup durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Noch einmal im Topf erhitzen und heiß in die vorbereitete Flasche füllen.

KRÄUTERSIRUP

wie auf der Almhütte

Für 1 Flasche (700 ml)
Zubereitungszeit ca. 20 Min. · Ruhezeit 3 Std.
pro Flasche 1020 kcal · Haltbarkeit 2 Wochen

1 Stück frischer Ingwer (2–3 cm) · 2 Bio-Zitronen
oder 4 Bio-Limetten · 1 Zweig Rosmarin
25 g gemischte Kräuterblättchen
(z. B. Minze, Zitronenverbene, Melisse)
250 g Zucker · 2 EL getrocknete Kamillenblüten

Außerdem:

1 Küchen- oder Mulltuch
1 gut verschließbare Flasche (sterilisiert, s. S. 6)

- 1 Ingwer waschen und in dünne Scheiben schneiden. 1 Zitrone oder Limette heiß waschen, abtrocknen und hauchdünn schälen. Rosmarin und die anderen Kräuter waschen und trocken tupfen. Rosmarinnadeln abstreifen, die gemischten Kräuterblättchen grob zerpulfen.
- 2 Ingwer, Zitronenschale und Rosmarin mit dem Zucker, 400 ml Wasser und den Kamillenblüten in einen Topf geben. Gemischte Kräuterblättchen ebenfalls dazugeben. Alles zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und abgedeckt 3 Std. ziehen lassen.
- 3 Den Sirupansatz durch ein mit dem Küchen- oder Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen und auffangen. Übrige Zitrone oder Limetten auspressen und den Saft untermischen. Den Kräutersirup noch einmal erhitzen und heiß in die vorbereitete Flasche füllen.

PROFI-TIPP

Zucker konserviert, darum sind Sirupe mit einem hohen **Zuckergehalt** einige Monate haltbar. Sirupe, die mit weniger Zucker hergestellt wurden (wie die drei auf dieser Seite), sollten hingegen rasch verbraucht werden, weil sie leichter verderben.

LINKS Kräutersirup
MITTE Zwetschgensirup
RECHTS Grapefruit-Sirup





FRANKFURTER GRÜNE SAUCE

berühmte Sauce aus der Heimatküche

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

pro Portion 200 kcal

Haltbarkeit 3 Tage

2 EL Kräuteressig

1 EL scharfer Senf

Salz · Pfeffer

3 EL Sonnenblumenöl

150 g saure Sahne

4 Eier (Größe M)

2 Bund gemischte Kräuter

(für Frankfurter grüne Sauce üblicherweise:

Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse

Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch,

manchmal auch Dill)

- 1 Den Essig mit dem Senf glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit einem Schneebesen nach und nach das Öl unterschlagen. Zuletzt die saure Sahne unter die Sauce rühren.
- 2 Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken und pellen. Die Eier hacken oder würfeln – am einfachsten geht das mit einem Eierschneider. Dafür die ganzen Eier zuerst in Scheiben, dann in Streifen und zuletzt in kleine Würfel schneiden.
- 3 Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Kräuter mit den Eiern unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

DAS PASST DAZU

In Frankfurt isst man sie zu Salzkartoffeln oder gekochtem Rindfleisch wie **Tafelspitz** und Ochsenbrust. Sie passt aber genauso gut zu gekochtem Spargel – warm oder kalt als Spargelsalat. Sie schmeckt auch zu Gemüse wie Möhren und Staudensellerie oder **als Dip** zu Fleischfondue.