

Himbeerlikör

200 gr Himbeeren

150 gr weißer Kandiszucker

1 Flasche weißer Rum

Himbeeren mit Kandis in eine Flasche geben und mit dem Rum übergießen. Den Likör ca. 4 Wochen ziehen lassen, zwischendurch leicht schwenken. Danach filtern und in einer Flasche nochmals 2 Wochen ruhen lassen.

Rhabarber - Cognac

500 gr Rhabarber

250 gr Einmachzucker od. weiße Kandis

1 Vanillestange

1 Flasche Cognac

Den gewaschenen Rhabarber in ca. 2cm lange Stücke schneiden und abwechselnd mit Zucker und in Stücke geschnittener Vanillestange in ein großes Einmachglas schichten. Dann den Cognac daraufgießen und das verschlossene Glas 3-4 Wochen kühl ruhen lassen. Gelegentlich umrühren, damit sich der Zucker besser löst. Danach filtern und in Flaschen füllen.

Johannisbeerlikör (Aufgesetzter)

150 gr schwarze Johannisbeeren

150 gr weißer Kandiszucker

1/2 Vanillestange

1 Flasche Doppelkorn (0,7 l)

oder Korn je nach Wunsch

Die Beeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Mit dem Kandis und der aufgeschnittenen Vanillestange in ein großes Einmachglas füllen und mit dem Korn übergießen. Den „Aufgesetzten“ mindestens 6-8 Wochen ziehen lassen, dann filtern und noch einige Zeit ruhen lassen.

Kirschlikör (Aufgesetzter)

200 gr Sauerkirschen

200 gr weißer Kandiszucker

1 kl. Stück Zimtstange

1 Stück Gewürznelke

5 Stück zerstobene Kirschsteine

1 Flasche Korn

Die gewaschenen Kirschen entstielen und entsteinen.

Mit Kandis, Zimtstange, Nelke und Kirschsteinen in

ein großes Einmachglas füllen und mit Korn aufgießen.

6-8 Wochen stehen lassen, danach filtern, in Flaschen füllen und verschloßen noch einige Zeit ruhen lassen.

Holunderblüten-Sirup

10-12 Holunderblütendolden

25-30 gr Zitronensäure (aus der Apotheke)

1 Ltr. Wasser

1/4 Ltr. Obst / Apfelessig

1 kg Einmachzucker

Die Dolden gut ausschütteln (möglichst nicht waschen); sonst ganz kurz unter fließendes Wasser halten. Die Holunderblüten mit Wasser übergießen, bitte nicht die Stiele, zugedeckt ca. 3 Tage kühl stehen lassen. Dann absieben, die Flüssigkeit mit Obstessig, Zucker und Zitronensäure verrühren, zum Kochen bringen und gut durchkochen lassen. Zuletzt in Flaschen füllen und verschließen.

Zucchini - Salat

- 6 Tassen geraspelte Zucchini
- 2 Tassen kleingehackte Zwiebeln
- 3 Teelöffel Salz

Alles in einem großen Topf mischen und mit geschlossenem Deckel eine Nacht ziehen lassen (nach Wunsch je zwei Zweige Rosmarin und Thymian dazu legen)

- 1 rote + 1 grüne Paprika würfeln
- $\frac{3}{4}$ Tasse Zucker
- 1 Tasse Weinessig
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Selleriesalz
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel schwarzer Pfeffer

Alles gut durchkochen und sofort in Schraubgläser füllen.