

REZEPT DES MONATS

NOVEMBER

Mit meinem Rezept des Monats möchte ich die

Hagebutte

vorstellen.

Farbgeber für unser Rezept des Monats November ist die Hagebutte. Die Scheinfrucht der Rose. Das Männlein aus dem Walde, wie sie im Kinderlied genannt wird, bietet uns von allen einheimischen Früchten den höchsten Vitamin C-Gehalt, davon besonders die Hagebutten der Hecken- oder Hundsrosen. Rosen wurden schon von unseren Vorfahren zu heilkräftigen Arzneien, aber auch zu herbstlichen Leckereien verarbeitet.

Hagebuttenbutter

- 250 g Butter
- ca. 50 g Hagebuttenmus
- etwas frischen Ingwer (Menge nach Geschmack)
- fein geschnitten (kann auch durch die Knoblauchpresse gedrückt werden)
- Wildkräutersalz
- etwas Zitronensaft
- Butter schaumig aufschlagen, Hagebuttenmus,
- Ingwer, Salz und Zitrone unterrühren
- Zur Rolle formen oder in ein schönes Gefäß füllen, ca. 2 Stunden kühl stellen.

Schmeckt lecker zu frischem Brot, mit gesüßtem Hagebuttenmus auch zu frischem Hefezopf.

Wie mache ich Hagebuttenmus ?

Hagebutten waschen, Stiele und Blütenansatz entfernen
Hagebutten durch ein Sieb streichen. Die Kerne bleiben im Sieb zurück. Die Kerne trocknen und in der Kaffemühle mahlen. Das Pulver hat einen leichten Vanillegeschmack.

Rezeptidee Annette Vandersee