



VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Aus dem Englischen von Annerose Sieck

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2014 Jan Thorbecke Verlag der
Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

© der Originalausgabe mit dem Titel „Delicious Gifts“ 2011
erschieden bei Search Press Ltd, Wellwood, North Farm Road,
Tunbridge Wells, Kent TN2 3DR, www.searchpress.com

Copyright © Quintet Publishing Limited

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Gedruckt in China

ISBN 978-3-7995-0422-5

INHALT

EINFÜHRUNG	7
Empfohlene Küchenutensilien	8
Essbarer Dekor	10
Gläser recyceln und verzieren	14
Geschenkkartons anfertigen und überziehen	16
TRÜFFEL & SCHOKOLADE	28
GEBÄCKHÄPPCHEN MIT SCHOKOGUSS	42
ZARTE GAUMENFREUDEN	56
KROKANT & FUDGE	70
EINGELEGTES & GELEES	84
AUFSTRICHE & CHUTNEYS	98
ÖL, ESSIG & SAUCEN	112
HERZHAFTES & PIKANTES	126
REGISTER & DANKSAGUNG	140



Einführung

Selbstgemachte Mitbringsel sind etwas Wunderbares. Sie können unsere Seele berühren und auf lebenswerte Weise auch völlig irre sein. Immer jedoch erinnern sie uns daran, dass ein Mensch weder Zeit noch Mühe gescheut hat, um sie anzufertigen. Wer ein selbstgemachtes Geschenk empfängt, fühlt sich wertgeschätzt.

Auch wer etwas Selbstgemachtes verschenkt, empfindet etwas Besonderes. Er ist stolz darauf, etwas mit seinen eigenen Händen geschaffen zu haben. Dabei ist es so einfach, ein altes Glas mit einem schönen Band zu verzieren oder aus bunter Pappe einen schönen Karton zu basteln und ihn dann mit etwas Köstlichem aus der Küche zu füllen. Es bringt uns zurück zu einfachen Zeiten, Zeiten, in denen Wertvolles noch mit Sorgfalt und mit Liebe hergestellt wurde.

Natürlich geht es schneller und „leichter“, eine Geschenkkarte oder ein Geschenk online zu ordern. Doch das ist kein Vergleich zu der Freude, die Geber und Empfänger fühlen, wenn sie etwas verschenken bzw. erhalten, das handgefertigt wurde.

Die besten Geschenke aus der Küche werden mit Zutaten hergestellt, die man gerade zur Hand hat. Nicht die teuersten und schwer zu bekommenden Zutaten sind es! Bei meinen Rezepten beispielsweise ist es nicht nötig, die qualitativ hochwertigste Schokolade zu nehmen. Wer sparen möchte, verwendet eine günstigere Sorte. Probieren Sie es – jede Schokolade hat etwas Besonderes!

Für meine Rezepte sind weder jahrelange Praxiserfahrungen noch besondere kulinarische Fähigkeiten nötig. Es sind nur einige Rezepte dabei, die etwas aufwendiger und komplizierter sind (ich sage Ihnen nicht welche, um Sie nicht abzuschrecken). Und selbst die gelingen, wenn Sie sich genau an die einzelnen Zubereitungsschritte halten. Nehmen Sie sich nicht vor, etwas Perfektes zuzubereiten. Es macht doch gerade den Unterschied zu Gekauftem aus, dass Selbstgemachtes nicht perfekt ist.

Sie können die Rezepte leicht abwandeln, ganz nach Geschmack oder den Zutaten, die Sie gerade im Haus haben. Wenn Sie möchten, tauschen Sie Zutaten einfach aus. Nehmen Sie eine andere Schokolade, geben Sie eine Handvoll Nüsse hinzu, experimentieren Sie mit unterschiedlichen Gewürzen oder probieren Sie etwas ganz Neues: Betrachten Sie die Rezepte als Ausgangspunkt und zaubern Sie etwas für Ihre Liebsten.

Köstliches Essen zuzubereiten sollte Spaß bringen und keinen Stress machen. Tauchen Sie ein, probieren Sie aus und zeigen Sie einem Menschen, wie großartig er (und auch sie selbst!) sind.

KAPITEL 1



Trüffel & Schokolade

Köstlich, im Mund schmelzend und herrlich tröstend: Wer wäre nicht hin und weg, wenn er selbstgemachte Trüffel oder Schokolade bekäme? Die klassischen Trüffel sind mühelos zuzubereiten. Je nach Geschmack des Empfängers können sie vielfältig abgewandelt werden.



WEISSE SCHOKO- TRÜFFEL

Wer weiße Schokolade nicht besonders mag, wird seine Meinung bei diesen verführerischen Kugeln schlagartig ändern. Die qualitativ hochwertige Schokolade mit zartem Schmelz sorgt dafür, dass die Trüffel mit Vanillearoma im Mund dahinschmelzen. Probieren Sie unterschiedliche Aromen aus – alles ist möglich. Besonders lecker sind Whisky-Sahne-Likör oder Kaffee-Essenz.

1 Die weiße Schokolade in eine hitzebeständige Glasschüssel legen.

2 Butter und Sahne in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erwärmen. Sobald die Masse zu köcheln beginnt, den Topf vom Herd ziehen. Vanilleessenz (oder ein anderes Aroma) einrühren.

3 Die Butter-Sahne-Mischung zur weißen Schokolade gießen und einige Minuten ruhen lassen. Die Hitze bahnt sich in dieser Zeit ihren Weg durch die Schokolade. Vorsichtig rühren, bis die Schokoladenstücke vollständig geschmolzen sind und aus den Zutaten eine Ganache geworden ist.

4 Die Ganache zum Festwerden mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Abgedeckt hält sie sich 2 Wochen im Kühlschrank.

5 Mit einem Tee- oder Esslöffel jeweils eine kleine Menge Ganache abnehmen – je nachdem, wie groß die Trüffel werden sollen. Mit den Händen kleine Kugeln formen (von Marmel- bis Golfballgröße) und in eine Schüssel mit Puderzucker legen (oder einen anderen Überzug). Die Trüffel darin wälzen, bis sie vollständig überzogen sind.

6 Luftdicht verpackt halten sich die Trüffel 2 Wochen im Kühlschrank.

TIPP

Wenn Sie mehr Trüffel zubereiten möchten, achten Sie darauf, dass Sie die Zutatenmenge im gleichen Verhältnis erhöhen. Wird die Trüffelmasse nicht „fest“, geben Sie etwas mehr weiße Schokolade hinzu.

FÜR 12–14 STÜCK

250 g gehackte weiße Schokolade oder Schoko-Chips

80 g Butter

80 ml Sahne

1 TL Vanilleessenz (oder Kaffee-, Minze-, Zimt- oder Orangenessenz bzw. Whisky-Sahne-Likör)

Puderzucker zum Bestäuben (alternativ Kokosraspel, sehr fein gehackte Nüsse oder dunkles, ungesüßtes Kakaopulver)





DUNKLE SCHOKO-TRÜFFEL

Trüffel aus dunkler Schokolade sind ein Klassiker und zaubern jedem Schoko-Liebhaber ein Lächeln auf die Lippen. Mit einigen kleinen Änderungen können Sie eine Kreation schaffen, die ganz und gar auf den Empfänger zugeschnitten ist. Sie können die Aromen der Ganache abwandeln oder die Kugeln zum Schluss in unterschiedlichen Zutaten rollen. So wird jeder Trüffel ein Meisterwerk.

FÜR 12–24 STÜCK

300 g gehackte dunkle Schokolade oder Schoko-Chips

2 EL Butter

180 ml Sahne

1 EL (oder nach Geschmack) Kaffeessenz, Cognac oder ein anderes Aroma (nach Belieben)

dunkles ungesüßtes Kakaopulver zum Bestäuben (alternativ klein gehackte Nüsse, Kokosraspel oder Schokostreusel)

1 Die Schokolade in eine hitzebeständige Glasschüssel legen.

2 Butter und Sahne in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erwärmen. Sobald die Masse zu köcheln beginnt, den Topf vom Herd ziehen. Kaffeessenz oder ein anderes Aroma einrühren.

3 Die Butter-Sahne-Mischung zur weißen Schokolade gießen und einige Minuten ruhen lassen. Die Hitze bahnt sich in dieser Zeit ihren Weg durch die Schokolade. Vorsichtig rühren, bis die Schokoladenstücke vollständig geschmolzen sind und aus den Zutaten eine Ganache geworden ist.

4 Die Ganache zum Festwerden mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Abgedeckt hält sich die Ganache 2 Wochen im Kühlschrank.

5 Mit einem Tee- oder Esslöffel jeweils eine kleine Menge Ganache abnehmen – die Menge hängt davon ab, wie groß die Trüffel werden sollen. Mit den Händen kleine Kugeln daraus formen (von Marmel- bis Golfballgröße) und in eine Schüssel mit dunklem Kakaopulver legen (oder einem anderen Überzug). Die Trüffel darin wälzen, bis sie vollständig überzogen sind. Luftdicht verpackt halten sich die Trüffel 2 Wochen im Kühlschrank.

TIPP

Eine Ganache aus dunkler Schokolade ist sehr viel nachsichtiger als eine aus weißer Schokolade, und es lässt sich mühelos auch eine größere Menge zubereiten. Durch Erhöhen des Sahneanteils wird sie weicher und lässt sich gut als Guss für einen Kuchen verwenden.







APRIKOSEN MIT MARZIPAN

Das ist das einzige Rezept in diesem Buch, das nicht von mir stammt. Doch die mit Marzipan gefüllten Aprikosen sind so lecker, dass ich sie Seite an Seite mit meinen Kreationen vorstellen möchte. Als Dr. Chuw diese Kreation schuf, um sie einem Konditor anzubieten, entwickelte er ein Rezept, das einfach und unglaublich köstlich zugleich ist. Anspruchsvoll genug auch für den feinsten Gaumen, sind diese Aprikosen der Publikumshit!

FÜR
12–24 STÜCK

12–24 ganze getrocknete
Aprikosen

Marzipan (45–90 g; hängt
ab davon, wie viele
Aprikosen Sie füllen
möchten)

geschmolzene dunkle
Schokolade zum Glasieren
(etwa 90 g) oder Candy
Melts nach Belieben

60–120 ml Weinbrand
(nach Belieben)

- 1 Die Aprikosen vorsichtig öffnen. Am besten alle Aprikosen einschneiden, bevor Sie mit dem Füllen beginnen.
- 2 Kleine Stücke Marzipan abschneiden und ins Innere der Aprikosen stecken. Die Aprikosen wieder schließen. So viel Marzipan hineinstecken, dass das Innere der Aprikosen bis zum Rand gefüllt ist. So schließen sie gut.
- 3 In die dunkle Schokolade oder nach Belieben in Candy Melts tauchen und die Glasur fest werden lassen. Schneller geht das im Kühlschrank.
- 4 Ist die Schokolade fest, können die Aprikosen als Geschenk verpackt werden. Luftdicht verpackt halten sie sich bis zu 2 Wochen im Kühlschrank. Sie sollten nicht feuchter Luft ausgesetzt werden, denn sonst wird die Schokolade klebrig und flockt aus.

TIPP

Werden Erwachsene beschenkt, können Sie die Aprikosen in Weinbrand einweichen, bis die Flüssigkeit absorbiert wurde (4–12 Stunden). Dann füllen Sie diese mit Marzipan. Die Aprikosen können auch in Liköre eingeweicht werden.







CUPCAKES MIT JOHANNISBEEREN UND SCHOKOLADE

Es gibt Momente, in denen rote Johannisbeeren Jubelrufe auslösen. Die säuerlichen Beeren mit leicht süßer Note (wie Cranberries) laufen gemeinsam mit weißer Schokolade zu geschmacklicher Höchstform auf. Diese Cupcakes sind leicht und saftig und werden selbst dem anspruchsvollsten Cupcakefan gefallen.

FÜR 12–24 CUPCAKES

CUPCAKES

275 g weiche Butter

190 g feiner Zucker

150 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

4 Eier

4 EL fettarme Milch

300 g frische rote
Johannisbeeren

250 g gehackte weiße
Schokolade

WEISSE-SCHOKO-
BUTTER-CREME
75 g weiche Butter

625 g gesiebter
Puderzucker

175 g geschmolzene
weiße Schokolade
(Zimmertemperatur)

Für die Cupcakes

1 Den Backofen auf 190 °C vorheizen. 1 oder 2 Muffinformen mit Papier- oder Silikonformen auskleiden, je nachdem, wie groß die Cupcakes sein sollen.

2 Die Butter schaumig aufschlagen, bis sie ihr Volumen erhöht hat.

3 In einer zweiten Schüssel die trockenen Zutaten mischen.

4 Die Eier und die Milch in einer dritten Schüssel verrühren.

5 Die trockenen Zutaten im Wechsel mit der Eiernmilch unter die Buttermasse rühren. So lange rühren, bis ein weicher Teig entsteht. Die roten Johannisbeeren und die weiße Schokolade gut unterheben.

6 Den Teig in die Förmchen geben (nicht mehr als jeweils zu zwei Dritteln voll). Etwa 15 Minuten backen, die Cupcakes sollten aufgegangen, aber nur leicht gebräunt sein. Abkühlen lassen.

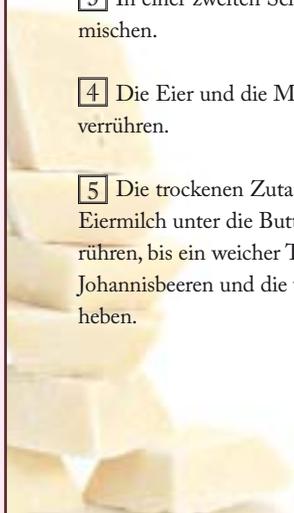
Für das Buttercreme-Frosting

1 Die Butter leicht aufschlagen.

2 Den Zucker einrühren. So lange rühren, bis eine schaumige Masse entsteht, die so steif ist, dass sie ihre Form behält.

3 Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Im Kühlschrank abkühlen lassen, bevor das Frosting aufgetragen wird.

4 Die Cupcakes in die Geschenkschachtel stellen. Luftdicht verpackt halten die Cupcakes im Kühlschrank 2 Tage, eingefroren 2 Wochen.





KAPITEL 4



Krokant & Fudge

Hier finden Sie Rezepte für köstliche Naschereien, die nur darauf warten, in einer Schachtel Freunden und Familie präsentiert zu werden. Ob Sie nun eine traditionelle Süßigkeit zubereiten oder einen Klassiker im modernen Kleid – hier finden Sie die richtige Geschenkidee.



UNWIDERSTEHLICHER BUTTERKROKANT

Als ich einem Bekannten erzählte, dem ich diesen Krokant einmal geschenkt hatte, dass dieses Rezept ins Buch kommt, sagte er mir, das einzige Problem dabei sei, dass man die Köstlichkeit dieses Krokants nicht mit Worten beschreiben könne. Ich kann Ihnen nur sagen, Sie werden kein einfacheres Rezept finden, das so lecker schmeckt.

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech fetten oder mit Folie belegen.

2 Die Hälfte der Kräcker auf das Blech legen.

3 Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Zucker zugeben, langsam zum Kochen bringen, dabei die ganze Zeit rühren. So lange rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Das dauert etwa 6 Minuten. Die Masse wird hellbraun und beginnt dabei sich „aufzuplustern“.

4 Den Topf vom Herd nehmen und sofort das Backpulver einrühren, bis es sich aufgelöst hat. Die Masse „plustert“ sich weiter auf.

5 Die Hälfte der Masse auf die Kräcker gießen, die restlichen Kräcker darauf verteilen und mit der restlichen Masse begießen.

6 Im vorgeheizten Backofen 6 Minuten backen.

7 Aus dem Ofen nehmen und mit den Schokoladenstückchen bestreuen. Die Schokolade einige Minuten schmelzen lassen, dann mit einem Teigschaber glatt verstreichen.

8 Den Krokant abkühlen lassen, dann in Stücke brechen und in Geschenkkartons legen. Luftdicht verpackt hält er sich im Kühlschrank 1 Woche.

TIPP

Vergessen Sie niemals, die Form einzufetten. Alternativ legen Sie eine Silikonauflage hinein. Wenn Sie den Krokant vollständig abkühlen lassen, ist es unglaublich schwierig, ihn aus der Form zu lösen.

FÜR CA. 450 G

**18 ungesalzene Kräcker
(oder einfache Kekse)**

225 g Butter

100 g brauner Zucker

½ TL Backpulver

**175 g dunkle Schokolade
(Chips oder gehackt)**

evtl. Fett für das Blech





MACADAMIA-ERDNUSS-KROKANT

Der Krokant ist nicht nur wunderbar knusprig, er hat auch genau die richtige Mischung aus Toffee und salzigen Nüssen – das ganze Jahr ein herrliches Geschenk.

FÜR CA. 450 G

100 g Zucker

120 ml Rübensirup

¼ TL Salz

75 g Erdnüsse

60 g Macadamianüsse

2 EL weiche Butter

1 TL Backnatron

evtl. Fett für das Blech

ABWANDLUNGEN

Nehmen Sie für dieses Rezept Ihre Lieblingsnüsse, z. B. Paranüsse, die Sie mit Schokolade überziehen.

- 1 Ein großes Backblech fetten und beiseite stellen oder eine Backauflage auf die Arbeitsfläche legen.
- 2 In einem 2-Liter-Topf Zucker, Sirup, Salz und 60 ml Wasser mischen. Ein Zuckerthermometer in den Topf hängen, sofern Sie eines besitzen. Aufkochen lassen.
- 3 Sobald das Ganze kocht, die Nüsse hinzufügen.
- 4 Während des Kochens durchgängig rühren. Nicht zu schnell (dann sinkt die Temperatur), sondern langsam und gleichmäßig. Ohne Rühren brennt die Masse an.
- 5 So lange kochen, bis das Thermometer 150 °C anzeigt oder der Zucker die Karamellstufe erreicht (wird ein kleiner Tropfen in sehr kaltes Wasser geworfen, bildet er harte kleine Fäden).
- 6 Hat der Zucker die richtige Temperatur erreicht, den Topf sofort vom Herd nehmen und die Butter hinzufügen. Rühren, bis diese geschmolzen ist. Das Backnatron einrühren, die Masse gewinnt sofort an Volumen. Gründlich, aber sanft durchrühren.
- 7 Die Masse auf das vorbereitete Blech gießen und mit dem Löffelrücken gleichmäßig verstreichen. Vollständig abkühlen lassen, dann in Stücke brechen und in eine Geschenkschachtel legen. Luftdicht verpackt hält sich der Krokant 3 Monate.



TIPP

Das Rezept lässt einem nicht viel Zeit. Backnatron und abgewogene Butter sollten Sie vor Beginn parat haben.







GRANATAPFEL- KONFITÜRE

Bei gesundheitsbewussten Menschen schlägt das Herz beim Anblick der rubinroten Granatapfelkerne höher. Nicht nur ihre Inhaltsstoffe beeindrucken, ihr köstliches Aroma ruft all die Geheimnisse der griechischen Mythologie und die Geschichte ferner Länder in Erinnerung.

1 Den Saft in einen Topf geben und aufkochen. Den Zucker und das Pektin einrühren. Weitere 2 Minuten kochen lassen.

2 Den Granatapfelsirup zugeben und den Topf vom Herd nehmen.

3 Ggf. den Schaum abnehmen und in die vorbereiteten Gläser füllen (siehe Seite 14). In sterilisierten Gläsern hält sich die Konfitüre an einem kühlen Ort 2 Jahre. Bei Gläsern, die länger als 1 Monat stehen, stets prüfen, ob der Deckel in Ordnung ist oder die Versiegelung gelitten hat.

TIPP

Säuerlicher wird die Konfitüre, wenn Sie nur 200 g Zucker und Gelatinepulver statt Apfelpektin verwenden.

FÜR
CA. 1,5 L

1 l reiner Granatapfelsaft

400 g Zucker

**2 Beutel Apfelpektin
(Gelfix)**

120 ml Granatapfelsirup

ABWANDLUNG

Ersetzen Sie 240 ml Saft durch den Saft und die Kerne von 2–3 frischen Granatäpfeln und probieren Sie die Konfitüre zu Geflügel (statt Cranberrysauce)





KIWI-LIMETTEN- MARMELADE

Kiwis und Limetten liefern uns Sommeraroma pur. Wer denkt da nicht an Ferien am Meer mit erfrischen Drinks und einer Limetten-Pie? Ein herrliches Geschenk für die Sommermonate, weil sie so gut zu den Mahlzeiten im Freien passt. Aber auch für den Winter ist sie ein tolles Mitbringsel, denn sie erinnert unweigerlich daran, dass die Sonne noch existiert. Kleine Frage:

Darüber freut man sich.

**FÜR
CA. 1 L**

**10 reife Kiwis, geschält
und grob gehackt**

200 g Zucker

**Fruchtfleisch, Saft und
Schale von 1 Bio-Limette**

1 Die gehackten Kiwis mit dem Zucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

2 Den Limettensaft, das Fruchtfleisch und die Schale zugeben und zum Kochen bringen. Das Ganze 10 Minuten kochen, bis die Masse eindickt. Es ist wichtig, die ganze Zeit zu rühren, damit nichts ansetzt.

3 Die Marmelade in die vorbereiteten Gläser (siehe Seite 14) füllen. Die sterilisierten Gläser halten sich an einem dunklen, kühlen Ort 2 Jahre. Bevor Sie ein Glas essen, das länger als einen Monat steht, sollten Sie prüfen, ob der Deckel dicht ist.

TIPP

Das Rezept geht noch leichter von der Hand, wenn Sie die Mikrowelle benutzen. Alle Zutaten mischen und 5 oder 6 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Anschließend gut durchrühren, wieder in die Mikrowelle stellen und weitere 5–6 Minuten erhitzen. Warten, bis die Masse Zimmertemperatur hat (dann dickt sie ein).





KAPITEL 6



Aufstriche & Chutneys

Wer es lieber pikant mag, dem werden die folgenden Rezepte gut munden. Klassische Chutneys und köstliche Dips gehören zu jedem Sommerpicknick. Überraschen Sie Ihre Gäste mit tollen Aromen.



GRÜNES TOMATEN- CHUTNEY

Wer noch niemals ein Gericht mit grünen Tomaten gegessen hat, wird sich wundern, wie köstlich dieses Chutney schmeckt. Grüne Tomaten schmecken so herrlich sauer, dass man es kaum beschreiben, geschweige denn je vergessen kann.

Wenn Sie viele Tomaten haben, die einfach nicht reif werden wollen, werfen Sie sie auf gar keinen Fall weg! Bereiten Sie stattdessen dieses Chutney zu.

1 Am Abend zuvor die Tomaten und die Zwiebel in eine große Schüssel legen. 4 TL Salz untermischen. Mit einem Teller abdecken und über Nacht stehen lassen. Das macht die Tomaten süß und verringert die Wassermenge. (Ich habe meine 24 Stunden stehen lassen und zwischendurch einmal abgossen, zum einen war ich faul, zum anderen wollte ich mehr Süße.) Kurz vor dem Kochen abgießen, aber nicht abspülen. Beiseite stellen.

2 Den Essig in einen großen Topf gießen und zum Kochen bringen. Den braunen Zucker einrühren und den Essig erneut aufkochen lassen. Sultani-
nen zugeben und ein weiteres Mal zum Kochen bringen.

3 Kocht das Ganze das dritte Mal, die Tomaten und die Zwiebel zugeben und erneut aufkochen. Kräftig rühren und weiterkochen lassen.

4 Das Chutney einige Stunden köcheln lassen, sobald es eindickt, ab und zu umrühren. Mit Salz abschmecken.

5 Ist das Chutney goldbraun, aber zu flüssig, etwas von der Flüssigkeit abnehmen. (Ich bewahre das auf, um daraus eine Sauce zuzubereiten.) Köcheln lassen, bis das Chutney richtig dick geworden ist. Wenn es fertig ist, sollten Sie es mit einem Löffel trennen können, ohne dass es zurückfließt.

6 In sterilisierte Gläser füllen und mit Deckeln verschließen. Geschlossen halten sich die Gläser an einem dunklen, kühlen Ort monatelang. Geöffnete Gläser müssen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

TIPP

Dieses Chutney schreit geradezu nach einem rustikalen Brot und einem pikanten Käse – es schmeckt wirklich hervorragend dazu oder auch zu Burgern.



FÜR
CA. 1,5 L

2–2 ½ kg grüne Tomaten,
grob gehackt

½ –1 Zwiebel, in feinen
Scheiben

10 TL Salz

1 l Apfelessig

550 g brauner Zucker

250 g Sultani-
nen, grob gehackt

TIPP

Ein tolles Rezept, um hart
gewordene Klumpen von
braunem Zucker zu
verwerten.





AUBERGINEN- KONFITÜRE

Das Gute an der Auberginen-Konfitüre ist, dass sie zu vielen Gerichten passt. Insofern können Sie auch die unterschiedlichsten Leute damit beglücken. Sie schmeckt zu einer einfachen Scheibe Brot mit Käse, aber genauso gut zu einem Curry. Damit beeindrucken Sie selbst einen Feinschmecker, der sonst alles selbst zubereitet.

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Alle Zutaten bis auf die Hühnerbrühe in eine große Bratform geben. Gut mischen. Die Form in den Ofen stellen und 60–90 Minuten garen, bis die Flüssigkeit vollkommen verdunstet ist. Die Auberginen sollten dann gebräunt sein und zum Teil schon am Boden kleben.

3 Mit einem Pfannenwender durchrühren und festgebackene Auberginenstücke lösen. Die Hälfte der Hühnerbrühe zugießen und weitere 20–30 Minuten garen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

4 Den Boden erneut abschaben und die restliche Brühe zugießen. 20 weitere Minuten in den Ofen stellen. Die Auberginen sind jetzt vollständig braun und kleben zusammen.

5 Die Masse in sterilisierte Gläser füllen und die Deckel aufschrauben. Verschlossene Gläser halten sich Monate, geöffnete sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden.

TIPP

Die Aprikosen geben dem Ganzen eine süßliche Note, deshalb schmeckt die Konfitüre auch als Beilage zu scharfen Gerichten.

FÜR CA. 500 G

4 mittelgroße Auberginen, ungeschält, in 1 cm großen Würfeln

3–4 Knoblauchzehen, geschält, zerdrückt

3 EL frisch geriebener Ingwer

100 g brauner Zucker

1 TL gemahlener Zimt

60 ml Rotweinessig

1 EL Öl

1 EL Sojasauce

40 g getrocknete Aprikosen, entsteint, gehackt

240 ml Hühnerbrühe

