

## Eingemachte Holunderbeeren

### Zutaten

1 kg	entstielte Holunderbeeren
175 g	Zucker
5 cl	Himbeeressig
500 ml	Banyuls oder Portwein
500 ml	Holundersaft, kaltgepresst und ungesüßt
1	Zimtstange
2	Sternanis
2	Pimentkörner
2	Kardamomkapseln
2	Wacholderbeeren
1	Macisblüte
½	Vanillestange
½	Orangenschale
	Speisestärke
	Strohrum

### Zubereitung

Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Himbeeressig ablöschen. Dann Banyuls, Holundersaft und Gewürze zufügen, einmal aufkochen lassen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Speisestärke mit etwas Banyuls verrühren und den Fond damit binden.

Die entstieltten Holunderbeeren auf 10 Weckgläser von 20 cl verteilen und den heißen, passierten Holunderfond darauf gießen. Mit Strohrum betäufeln, anzünden und die Gläser sofort verschließen. Danach bei 85° etwa 15 Minuten sterilisieren.

Die Gläser sollten kühl und dunkel gelagert werden; dann sind die Beeren einige Monate haltbar.

## Rotwein-Schalotten

### Zutaten

1 kg	geschälte Schalotten
100 g	Gänseschmalz
100 g	Zucker
5 cl	Balsamico
5 cl	Rotweinessig
200 ml	Portwein
400 ml	Rotwein
½ Bd.	Thymian

### Zubereitung

Die geschälten Schalotten in Schmalz anschmoren und mit dem Zucker karamellisieren, dann mit Balsamico ablöschen und mit Rotwein auffüllen. Thymianzweige zugeben und etwa 20 Minuten im Ofen bei 200°C schmoren lassen. Den Fond mit Stärke leicht abbinden und die Schalotten heiß in Weckgläser abfüllen; so halten sie sich einige Wochen im Kühlschrank.

## Holunderblüten-Essenz

### Zutaten

1 kg	Holunderblüten (Saison Mai/Juni)
2 l	Wasser
2 l	Weißwein
1 EL	Vitamin C
6	Zitronen
3 kg	Zucker

### Zubereitung

Holunderblüten, Wasser, Weißwein, Vitamin C und gewaschene, halbierte Zitronen vermengen und zugedeckt für 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach durch ein Tuch passieren und den Fond aufkochen. Zucker zufügen, nochmals aufkochen lassen und heiß in Flaschen abfüllen. Die Essenz hält sich gekühlt für einige Monate und schmeckt köstlich mit Champagner aufgegossen als Aperitif.

## Kürbis-Aprikosen-Chutney

### Zutaten

2	Schalotten
250 g	Muskatkürbis
250 g	reife Aprikosen
150 g	getrocknete Aprikosen
4 cl	Noilly Prat
10 cl	Verjus
10 cl	Einlegefond vom Kürbis Walnussöl

### Zubereitung

Schalotten würfeln und mit etwas Walnussöl anschwitzen, den Kürbis würfeln und zugeben, ebenso die Aprikosen. Noilly Prat, Verjus und den Einlegefond zugeben und bei reduzierter Hitze einköcheln lassen. Wenn das Chutney weich gekocht ist, in einer Küchenmaschine sehr fein cuttern, abschmecken und heiß in Gläser füllen.

Das Chutney reicht für 2-3 Weckgläser von 25 cl Inhalt und hält sich etwa eine Woche im Kühlschrank, wenn man es sterilisiert auch entsprechend länger.