

REZEPT

Hollerblütensirup



Zutaten für ca. 3 l:

- 3 l Wasser
- 2 kg Kristallzucker
- 3 unbehandelte Bio-Zitronen, in Scheiben geschnitten
- 60 g Zitronensäure
- ca. 20 Hollerblütendolden, ungewaschen

Zubereitung:

- Wasser und Zucker in einem ausreichend großen Topf aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen. Zitronen, Zitronensäure und Hollerblütendolden dazugeben.
- Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und zudecken. Ca. 1 Woche im Kühlschrank ziehen lassen.

■ Durch ein feines Tuch abseihen, in heiß ausgespülte Flaschen abfüllen und gut verschließen.

Lagerung & Haltbarkeit: Der Sirup kann sofort verwendet werden. An einem kühlen, dunklen Ort (Speisekammer oder Keller reicht) hält er mindestens ein Jahr.

Verwendung: Hollerblütensirup schmeckt verdünnt als erfrischendes Getränk, eignet sich zum Süßen von Cremes, Parfaits, Eis, Sorbet und zum Abschmecken von Cremesaucen wie z.B. Vanillesauce, aber auch zum Glacieren etwa von Entenbrust (statt Honig).

Rezept aus dem Buch:



„So schmecken Wildpflanzen – 144 Rezepte vom Meister der Aromen“ von Meinrad Neunkirchner und Katharina Seiser, erschienen bei Löwenzahn, 29,95 Euro.



Steirische Gemütlichkeit

Unser Lokalaugenschein des Monats führt uns in die Steiermark. Am Tor des Nationalpark Gesäuse in Admont befindet sich seit 1896 das traditionsreiche Gasthaus Kamper.

Als Mitglied der Gesäusewirte verwöhnt der Familienbetrieb mit bodenständiger und mit internationaler Küche sowie den dazu passenden Weinen – ob im gemütlichen Gastzimmer, im urigen Stüberl oder im Gastgarten, in dem die über 100 Jahre alten Kastanienbäume wohlthuenden Schatten spenden. Auch für die kleinen Gäste ist gesorgt:

Sie können sich auf dem vom Straßenverkehr geschützten Spielplatz vergnügen. Ob bei Grillabenden, Knödel- oder Strudelspezialitäten oder an den Spargeltagen – die hervorragende Küche bietet für jeden Geschmack kulinarische Köstlichkeiten vom Feinsten.

www.gh-kamper.at



Berner Würstel ganz leicht



Die leichten* LANDHOF weil ich will Berner Würstel bieten echten Grillgenuss ohne zu belasten. Wie die kalorienreicheren Klassiker werden die weil ich will Berner Würstel aus Schweinefleisch hergestellt und traditionell gewürzt. Der fettfreie Käse, der schön schmilzt und der würzige Bauchspeck sorgen für echten Bernergenuss.



*enthält um 60% weniger Fett als herkömmliche Berner Würstel von LANDHOF

Von Weight Watchers Österreich empfohlen

Echt. Gut. Aus Österreich.

Mehr Infos unter www.landhof.at