

Aus dem Garten: die Boysenbeere



[caption id="attachment_8390" align="alignnone" width="567" caption="Boysenbeeren am Strauch..."]



[/caption]

Zum heutigen Blog hat mich Waltraud Allgäuer vom LandFrauenverband Ravensburg inspiriert. Sie hat mir aus ihrem Garten Boysenbeeren mitgebracht.

Die ursprünglich aus Kalifornien stammende Boysenbeere ist eine Kreuzung aus einer Brombeerart und der Loganbeere. Die Loganbeere ist wiederum eine Kreuzung aus einer Brombeerart und der Himbeere.

Boysenbeeren haben einen sehr kräftigen Beerengeschmack, ideal für Marmeladen, Säfte, Sirup und Eis.



Hier die schnelle Rezeptur für erfrischendes Boysenbeerensorbet:

Zutaten

(für 4-6 Personen)

500 g Boysenbeeren (alternativ Brombeeren oder Himbeeren)

120 ml Hibiskus- oder roter Früchtetee

80-100 g Zucker

1TL Kastanienhonig

Zubereitung

Tee mit dem Zucker und den Honig in einem Topf aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Boysenbeeren kurz unter fließenden Wasser waschen und in ein Gefäß gegeben und mit einem Pürierstab pürieren. Um die kleinen Kerne zu entfernen, wird die Masse durch ein feinmaschiges Sieb gestrichen.

Tipp: Die zurückbleibenden Kerne können mit Essig in eine Flasche abgefüllt werden. Nach 1 Woche erhält man einen kräftigen Boysenbeerenessig. Den Essig vor dem Gebrauch durch ein Sieb seihen und in eine saubere Flasche abfüllen.

Das Beerenmark wird nun nach eigenem Geschmack mit dem Sirup gesüßt und in einer Eismaschine oder im Gefrierfach gefrostet. Falls das Eis im Gefrierfach gefroren wird, sollte es von Zeit zu Zeit mit einer Gabel aufgelockert werden.

Dazu schmecken flambierte Aprikosen.