

Die Felsenbirnen sind reif zum Pflücken



Schon mal Felsenbirnen probiert?

Sie wachsen überall, doch kaum einer kennt sie noch: die Felsenbirnen.

Jetzt, Mitte Juni, sind die Früchte reif zur Ernte. Vielen ist gar nicht bekannt, dass die Früchte überhaupt essbar sind. Sie erinnern optisch und geschmacklich an Blaubeeren, sind voller Vitamine, Mineralstoffen und sekundärer Pflanzenstoffe. Getrocknet wurden die Früchte früher als Rosinen-Ersatz gehandelt und in Kuchen verarbeitet. Die Beeren können direkt vom Strauch gepflückt und pur gegessen werden. Ich habe die restlichen Felsenbirnen zu Konfitüre eingekocht. Und die nächste Ernte wird mit Johannisbeeren zu Likör verarbeitet.

Unser heutiger Tipp: schnell Felsenbirnen pflücken oder kaufen, solange diese reif sind. Und dann zu Konfitüre verarbeiten. Hier die Rezeptur dazu:

Zutaten

- 500 g Felsenbirnen
- 250 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 200 g Zucker

Zubereitung

Die Felsenbirnen von den Stielen zupfen, Blätter aussortieren und Beeren kurz waschen.

Nun die Felsenbirnen in einen Topf geben und mit 250 g Johannisbeersaft auffüllen.

5 Minuten kochen, danach heiß durch ein Sieb streichen. Das Felsenbirnenpüree mit 250 g Zucker mischen und 3 Minuten rührend aufkochen. Anschließend heiß in desinfizierte Gläser füllen und verschließen.

Tipp: Wer möchte, schmeckt mit 4 cl Himbeergeist (z. B. Schwarzwälder Himbeergeist g.g.A.) ab.

