

Fundstück der Woche: Aronia



Aroniabeeren aus Baden-Württemberg

Aroniabeeren – das klingt nach exotischen Früchtchen, nach fernen Ländern und eigentlich so gar nicht heimisch. Tatsächlich werden Aroniabeeren auch in Deutschland angebaut. Neben Bayern, Sachsen und Brandenburg werden diese Superfrüchtchen zunehmend auch in Baden-Württemberg angebaut.

Aroniabeeren, auch Apfelbeeren genannt, schmecken herb-säuerlich und leicht süß. Zudem haben diese einen hohen Pektinanteil. Das hilft bei der Verarbeitung zu Konfitüre.

Getrocknet bereichern Aroniabeeren das Frühstücksmüsli oder saftige Hefengebäcke. Als heutiges Rezept habe ich ein Kompott ausprobiert, wobei die Beeren mit heimischem Rum und Vanille kombiniert werden. Köstlich zu Kaiserschmarrn oder Pfannkuchen.

Hier die heutige Rezeptur für Aronia-Kompott mit Vanille und heimischem Rum:

Zutaten

- 500 g Aroniabeeren
- 200 ml Apfelsaft
- 100 g Zucker
- 50 ml heimischer Rum
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 25 g Stärke

Zubereitung

Die Aroniabeeren waschen und von den Stielen und Blättern befreien.

Die Beeren in einen Topf mit Zucker, Vanillezucker, Rum, Saft und Abrieb einer Biozitrone geben. 15 Minuten ziehen lassen.

Dann aufkochen und rührend 3 Minuten köcheln lassen.

Die Stärke im Apfelsaft klumpenfrei auflösen und zu den Beeren geben. Weitere 2-3 Minuten köcheln.

Anschließend in saubere Weckgläser abfüllen.

Tipp: Schmeckt zu Kaiserschmarrn, Pfannkuchen oder Eis.