

Kalt gerührte Wild-Preisselbeeren mit Limette und Ingwer



[caption id="attachment_11276" align="aligncenter" width="833" caption="Diese Beeren aus dem Moor passen zur Jahreszeit und schmecken fruchtig, anregend herb und süß-sauer."]



[/caption]

Preisselbeeren zu Wildgerichten sind ein Klassiker. Süß und sauer zum rassigen Wildgeschmack. Meist wird auf eingemachte Preisselbeeren aus dem Markt zurück gegriffen.

Ich habe heute früh um 7 Uhr schon fleißig Beeren im Moos gepflügt. Die Mühe muss sich allerdings niemand machen, da es derzeit noch frische Preisselbeeren auf den Märkten zu kaufen gibt.

Aus den Beeren habe ich eine köstliche süß-saure, knallrote Beilage zubereitet. Das kalte Rühren der Beeren mit Zucker verstärkt den Eigengeschmack. Die markanten herben, süßen und säuerlichen Aromen und auch die Vitamine bleiben im vollen Umfang erhalten. Zudem zerplatzen einige der drallen Beeren förmlich auf der Zunge.

Final geben Limette und Ingwer zusätzliche Aromenspitzen, die im Nachgeschmack zur Entfaltung kommen. Das Ergebnis ist herrlich und schmeckt pur oder mit Butter auf Bauernbrot. Natürlich als idealer Begleiter zu Wildgerichten oder zu deftigem Käse. Hier die Rezeptur:

Zutaten

Reicht für 2 x 250 g Gläser

- 300 g frische Preiselbeeren (Alternativ gefroren)
- 150 g Rohrohrzucker
- 1 TL Tannenhonig
- 1 Prise Salz
- Abrieb und Saft einer Limette
- 1 cm frischer Ingwer, fein gerieben

Extra

- 2 EL Obstbrand oder Birnen- bzw. Apfelgeist zum „Verschließen“

Zubereitung

1. Die Preiselbeeren handverlesen und Verunreinigungen bzw. Stengelreste entfernen.
2. Falls nötig, ganz kurz waschen, besser abbrausen.
3. Die Beeren mit den übrigen Zutaten in die Schüssel eines elektrischen Rührgerätes geben. Mit dem Knethaken auf kleinster Stufe ca. 45-60 Minuten langsam rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Die kalt gerührten Preiselbeeren in saubere Gläser füllen. Tipp: die Gläser vorher mit heißem Wasser ausspülen.
5. Auf die Oberfläche einen Esslöffel Brand oder Geist geben. Eventuell mit einem Stück Klarsichtfolie bedecken und leicht andrücken. Den Deckel aufschrauben und im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis: Durch dieses „Versiegeln“ halten sich die kaltgerührten Beeren locker 6 Monate.

Tipp: Schmeckt zu Wildgerichten, zu Käse, mit Butter auf Brot oder mit etwas Sahnemeerrrettich vermennt als Beilage zu Fisch, Fleisch und Schinken.