

# KÜCHENSCHÄTZE

Sonne im Glas ..... 7

*Fruchtig und süß* ..... 9

Süße Früchte aus Garten und Natur werden zu Konfitüren und Gelees verarbeitet . Aber auch getrocknet, kandiert oder im Rumtopf sind sie echte Schätze für den Vorrat.

Konfitüren – so lange der Vorrat reicht ..... 18

Wilde Früchte selbst gepflückt ..... 38

*Herzhaft und würzig* ..... 47

Gemüse, Pilze und Kräuter werden zu würzigen Chutneys, Relishes und Pestos. Man kann sie aber auch trocknen, mit Salz konservieren oder als Antipasti einlegen.

Chutneys, die würzigen Begleiter ..... 50

Heimische Kräuter, zart-aromatisch ..... 70

Kräutersalze selbst gemacht ..... 81

*Flüssig und fein* ..... 97

In aromatischen Ölen und würzigem Essig, in fruchtigen Säften, feinen Likören und Sirups bleibt der erntefrische Geschmack von Früchten und Kräutern noch lange erhalten.

Fruchtsäfte selbst gemacht ..... 107

Essig & Öl aromatisieren ..... 116

Aromasirup für Limos und Cocktails ..... 128

Register ..... 138

Akteure & Impressum ..... 144