

Rezepte zum Sammeln

Nr. 3



VIELFÄLTIGE ERDBEERMARMELADE

Zutaten (für 5-8 Gläser)

- 1 kg Erdbeeren
- 1 kg Gelierzucker
- Verfeinern nach Geschmack
- Arbeitszeit: ca. 25 Min.
- Schwierigkeitsgrad: mittel



Schoko-Chili Marmelade

Eine zart-scharfe Variante erhalten Sie, wenn Sie eine kleine rote Chilischote beim Einmachen hinzufügen und mitkochen. Vor dem Ausgießen dann noch 25 g Zartbitterschokolade und einen Teelöffel Zimt einrühren.

Mittelmeer Marmelade

Eine fein-mediterrane Note bekommt die Marmelade, wenn Sie 3 EL fein geschnittenes frisches Basilikum oder 1 EL Thymianblättchen sowie 1 TL Zitronensaft in die fertige Masse einrühren. Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe der Kräuter verkürzt. **Guten Appetit!**

Die Erdbeeren in einem Kochtopf mit dem Zucker gut verrühren. Wer es cremiger mag, kann die Zutaten auch vorher pürieren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Weiterrühren min. 3 Min. sprudelnd kochen. Masse sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Umbergs Hofpost

Juni 2016
Zum Mitnehmen

Willkommen auf dem Hof Umberg



DER SOMMER IST DA!
SPARGEL GEHT & UNSERE BEEREN KOMMEN

FRUCHTIGE MARMELADE
SELBSTGEMACHT SCHMECKT SIE AM BESTEN



Umbergs fruchtige Einmachaktion





13.-19. Juni

Umbergs Große Einmach Aktion

Holen Sie sich unser Paket mit allem, was Sie zum Einmachen benötigen: 1 kg Umbergs Erdbeeren, 1 kg Gelierzucker und passende Gläser – vom 13.-19. Juni im Angebot. Außerdem: Wer gestaltet das schönste Marmeladenetikett? Und: Vorführung im Hofladen – Einmachen mit dem Thermomix.



Hinter Umbergs Kulissen

BEERE IST GLEICH BEERE – ODER ETWA NICHT?

Spargel Ade'?

Spargelsilvester steht vor der Tür! Aber das heisst nicht, dass Sie auf den Geschmack des Königlichen Gemüses verzichten müssen. Der Spargelgenuss ist verlängerbar. Wie man Spargel richtig einfriert, ihn zu leckerem Spargelsud einkocht oder sogar zu Eis verarbeitet, erfahren Sie von uns. So hält die Freude am vielleicht „letzten“ Spargel des Jahres noch länger an.



20.-24. Juni

Das Rezept für köstliches Spargeleis verraten wir Ihnen schon exklusiv in diesem Heft!

Sie benötigen:

- 500 g Spargel 2 Eigelb
- 500 g Erdbeeren 1 Vollei
- 120 g Puderzucker
- 200 ml Sahne Prise Salz & Zucker

Den geschälten Spargel mit einer Prise Salz und Zucker weich kochen, pürieren und durch ein Sieb drücken. Dann die Masse kalt stellen (evtl. über Nacht). Die Eigelbe und das Vollei werden mit 70 g Puderzucker im

Wasserbad so lange schaumig geschlagen, bis alles warm wird und andickt. Nicht kochen, da sonst das Ei gerinnt! Dann auf Eiswasser so lange weiterschlagen, bis die Masse erkalte und zu einer dickflüssigen Creme wird. Nun die kalte Spargelmasse unterheben. Schlagsahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. Die Masse in Förmchen füllen und im Gefrierschrank fest werden lassen oder in die Eismaschine geben. Vor dem Servieren Erdbeeren und den restlichen Puderzucker zu Mus pürieren. Als Fruchtspiegel auf den Teller geben und mit Eis servieren.

In den letzten Jahren haben sich aufgrund wachsender Nachfrage und verbesserter Möglichkeiten die Spargel- und die Erdbeer-Saison erheblich verlängert. War die Spargelsaison früher zwei Monate lang, so sind es nun drei. Wurden Erdbeeren früher erst im Juni geerntet, gibt es sie mittlerweile von Mai bis Oktober, unsere Brombeeren sogar bis November. Aber wie geht das?

Grund sind vor allem die Züchtungsprogramme, die immer neue Sorten hervorbringen sowie verfeinerte Anbaumethoden, die für alte und neue Sorten neue Möglichkeiten bieten. Nehmen wir Erdbeeren: Vielen ist noch immer die Sorte „Senga Sengana“ ein Begriff, die bis in die 1980er hinein den Markt dominierte. Abgelöst wurde sie für lange Zeit durch die Züchtung „Elsanta“. Diese Sorte hat mit Ihren Vor- und Nachteilen den Anbau in Nordwesteuropa lange Jahre geprägt, da sie zeitlich sehr flexibel im Anbau war. Heute kommen jedes Jahr neue Züchtungen auf den Markt. Geblieben sind frühe und späte Sorten, sehr haltbare (Handel) oder sehr schmackhafte (Direktvermarktende Anbauer). Darunter sind sehr robuste, widerstandsfähige Pflanzen, immer tragende Sorten, die bis zum Herbst geerntet werden können,

oder auch Exoten wie die weiße Ananas-Erdbeere. Aus allen verfügbaren neuen Sorten suchen wir für unseren Anbau stets die mit den besten Eigenschaften heraus. So wechseln auch die bei uns erhältlichen Sorten während des Sommers: Es gibt die Spitze, die Runde, die Große und die Kleine. Wichtig sind – das gilt auch für den Spargel – die Bodenverhältnisse, unter denen produziert wird. Wir produzieren auf sehr sandigen Böden bis hin zu tonhaltigen Böden und darauf müssen wir bei der Sortenwahl achten. Manche merken es auch im Geschmack. Für den Spargelanbau nutzen wir übrigens drei verschiedene Sorten. Denn mit einer Sorte allein würden wir die Pflanzen zu sehr zu beanspruchen. Generell dreht sich das Sortenkarussell der Obst- und Gemüsekulturen jedoch kontinuierlich schneller und nicht alles verbessert sich wirklich. In England spricht man oft auch von der „battle of the genetics“ – also der Schlacht der Sorten und Züchtungen (nicht der Gentechnik!). Unser Motto bleibt bei allem: Neuerungen beobachten, Verbesserungen testen und bei allem die guten alten Sorten berücksichtigen. Mehr Informationen zu unseren Erzeugnissen finden Sie auch auf hof-umberg.de und [facebook.com/hofumberg](https://www.facebook.com/hofumberg)