Winterrezepte mit Honig

Von würzigem Gebäck bis festlichem Braten – kreieren Sie winterliche Highlights, die Genießer nur so dahinschmelzen lassen. Dabei kann die ganze Palette der Honige des Jahres für die Küche eingesetzt werden. So verleihen Sie einzelnen Gerichten sowie ganzen Menüs eine delikate Raffinesse – für ein besonderes kulinarisches Finale.

Vorspeise

Kürbis–Apfel–Suppe

Zutaten

1 kg Kürbis (küchenfertig gewogen), ½ Wasser, ½ Apfelsaft, 5 Nelken, ½ Stange Zimt, 2 TL gem. Ingwer, 2 EL Essig, etwas Suppenwürze, 3 EL Honig, 200 ml Sauerrahm.

Zubereitung

Kürbis in Stückchen schneiden, mit der Flüssigkeit aufkochen. Die Gewürze dazugeben. Wenn der Kürbis weich ist, die Gewürze herausnehmen, den Kürbis pürieren. Die Suppe mit Essig, Suppenwürze und Honig abschmecken, den Sauerrahm unterrühren.

Tipp: Die Suppe mit leicht angerösteten Mandelstiften oder Kürbiskernen bestreuen.

Hauptspeise

Chili con carne

Zutaten

2 große Zwiebeln, 150 g Sellerie, 3 EL Öl, 400 – 500 g, Rinderhackfleisch, 1 große Dose geschälte Tomaten, 1 große Dose rote Bohnen, ½ TL Salz, 2 Knoblauchzehen, 1 – 2 EL Chilipulver, 1 – 1 ½ EL Honig.

Zubereitung

Zwiebeln und Sellerie würfeln und im Fett anbraten, das Hackfleisch zerzupfen und mitbraten. Mit der Hälfte der Tomatenflüssigkeit aufgießen, Tomaten hacken und zugeben, ebenso die Bohnen. Mit Salz, zerdrücktem Knoblauch und Chili würzen, ca. 30 Minuten köcheln lassen, evtl. noch etwas Tomatensaft nachgießen. Zum Schluss mit dem Honig abschmecken.

Rezepte von Dr. F. Schaper, Nürnberg

Nachtisch

Bratapfel-Kompott

Zutaten

1 kg Äpfel, 30 g Butter, 50 g Rosinen, 11/2 EL Honig, Saft einer halben Zitrone, etwa 1 Msp. Zimt.

Zubereitung

Äpfel schälen, Kernhaus ausschneiden, in grobe Schnitze schneiden. Butter in einer großen Pfanne zerlaufen lassen, Äpfel dazugeben und unter gelegentlichem Rühren, andünsten. Die Rosinen dazugeben. Honig im Zitronensaft auflösen, unter die Äpfel mischen, zuletzt mit etwas Zimt abschmecken. Das Kompott halbwarm servieren.

Tipp: 2 EL Mandelstifte trocken anrösten und über das Kompott streuen, außerdem einem Löffel Schlagrahm zu jeder Portion reichen.

Getränk

Rotwein-Orangen-Punsch

Zutaten

1 unbehandelte Apfelsine, 1 Stange Zimt, 5 Nelken, 1 EL Zitronensaft, ¼ l Orangensaft, ¾ l trockenen Rotwein, Honig nach Geschmack (etwa 3 – 4 EL).

Zubereitung

Von der Apfelsine das Gelbe der Schale mit einem feinen Reibeisen abreiben, Saft auspressen. Saft mit abgeriebener Schale, Zimt, Nelken und Zitrone knapp zum Kochen bringen und zehn Minuten ziehen lassen, dann abseihen. Den Orangensud mit Rotwein erwärmen, nach Geschmack mit Honig süßen.

Extra

Honig-Schoko-Cookies

Zutaten

125 g Butter oder Margarine, 150 g Zucker, ¼ TL Salz, 200 g flüssigen Honig, 50 g Blockschokolade, 4 EL Milch, 350 g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver, 2 EL Kakao, 1 TL Zimt.

Zubereitung

Fett, Zucker und Salz schaumig rühren, Honig dazugeben, die Schokolade schmelzen und dazu laufen lassen, ebenso die Milch. Die übrigen Zutaten sieben und unter die Grundmasse arbeiten. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank durchkühlen lassen. Kugeln von etwa 1,5 cm Durchmesser formen, mit etwas Abstand auf ein Blech setzen und bei mittlerer Hitze (Elektro 180° C, Gas Stufe 2 ½) 15 Minuten backen.

Wichtig: Die Cookies einige Tage offen stehen lassen oder mit einem Apfel in eine Dose geben, damit sie Feuchtigkeit aufnehmen und weich werden!

Tipp: Zur Abwechslung einige Stücke zur Hälfte mit weißer Schokolade überziehen oder vor dem Backen mit Nüssen belegen.

DEUTSCHER IMKERBUND E.V.

Deutscher Imkerbund e.V.
Villiper Hauptstr. 3, 53343 Wachtberg
Tel.: 0228/9 32 92-0, Fax: 0228/32 10 09
deutscherimkerbund@t-online.de, www.deutscherimkerbund.de

Tipp:

Mit Honig Gebackenes bräunt schneller. Für die gewünschte Bräune reichen Temperaturen von unter 200 °C bzw. Umluft 175 °C.