

Eingekochte Aroniabeeren:

1 kg Aroniabeeren = frisch gewaschen in saubere Gläser füllen
1l Wasser + 500g Zucker aufkochen und über die Beeren gießen
(bis zu einem Finger breit unter den Deckel), Gläser verschließen und auf das tiefe Blech des Backofens stellen. Mit heißem Wasser auffüllen und bei 100 Grad ca. 45 Min. einkochen. Im Backofen auskühlen lassen.

Aroniabeeren-Buttermilchshake:

400g Aroniabeeren im Mixer zu feinem Mus pürieren und bei Bedarf durch ein feines Sieb gießen, anschließend mit 200g steifgeschlagener Sahne und 1l Buttermilch verrühren. Süßen nach Geschmack mit Zucker oder Honig

Conny's Tipp: Aroniabeeren einfrieren und für das morgendliche Müsli am Abend vorher portionsweise entnehmen und auftauen!

Aroniabeeren-Kompott:

2 kg Aroniabeeren = verlesen u. waschen, abtropfen lassen
1 kg Zucker und 1/4l Rotwein = miteinander aufkochen, die Aroniabeeren dazugeben und unter ständigem Rühren 10 Minuten kochen lassen, heiß in sterile Gläser abfüllen, verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen.

Aronia-Soße:

Je 100g Früchte + 100g Zucker + 100ml Wasser: die frischen Aroniabeeren pürieren, mit Wasser und Zucker erwärmen. Der Zucker muss aufgelöst sein.

Das ist die Grundmischung für die Soße, die ganz nach Belieben variiert werden kann, z.B. mit Pfeffer, Senf, Ingwer oder Meerrettich. Am besten passt die Soße zu Wildgerichten. Soll die Soße haltbar gemacht werden, muss sie vorher aufgekocht werden. Dann wieder heiß in Gläser füllen und danach auf den Kopf stellen für 5 Minuten.