

Liebe Freunde der Aroniabeere,

in diesen Wochen beginnt die Ernte der Aronia. Viele von Ihnen haben Pflanzen bei uns bestellt, und viele von diesen Aronia-Pflanzen tragen nun die ersten Früchte. Manche von Ihnen ernten sogar schon zum zweiten oder gar dritten Mal. Oft taucht nun die Frage auf, was machen wir denn nun mit den frisch gepflückten Aroniabeeren?

Wir haben uns daher gedacht, dass ein kleiner Ratgeber mit einigen Rezeptvorschlägen genau die richtige Antwort ist. Fast alle Rezepte haben wir von unseren Kunden erhalten. Manche haben sogar eine Kostprobe an uns geschickt, die wir voller Freude und Vergnügen probieren durften. Für all das sagen wir herzlichen Dank! Ohne Ihr Zutun hätten wir diese kleine Informationsbroschüre nicht bewerkstelligen können. Wir sind sicher, dass Sie auf den folgenden Seiten die ein oder andere Anregung erhalten, was Sie aus Aroniabeeren so alles machen können.

Probieren Sie es aus, und wenn Sie möchten, schicken Sie uns Bilder und schreiben Sie uns ihre Erfahrungen, bzw. neue Rezeptideen (E-Mail an: mail@aronia-original.de).

Nochmals vielen Dank und herzliche Grüße aus Dresden,
Ihre „Aronianer“



Aronia-Apfel-Fruchtaufstrich

Zutaten:

800g Aroniabeeren, 700g Äpfel, Gelierzucker 1:3, Gewürznelken, Zitronensaft

Zubereitung:

Die Aroniabeeren und die entkernten Äpfel pürieren. Mit dem Gelierzucker, dem Saft ½ Zitrone und ein paar Gewürznelken zum Kochen bringen, 4 Minuten kochen lassen und danach die Masse in vorher heiß ausgespülte Gläser abfüllen. Zum Abkühlen können die Gläser auf dem Deckel stehen.



Eingemachte Aroniabeeren

Zutaten:

1kg Aroniabeeren, 500g weiße oder rote Johannisbeeren, 1 kleine Zitrone, Wasser, 1kg Zucker

Zubereitung:

Zuerst die gewaschenen Aroniabeeren mit der zerkleinerten Zitrone in Wasser bedeckt aufkochen. Dann durch ein Sieb passieren. Der Fruchtmasse wird jetzt $\frac{3}{4}$ der Saftmenge in Zucker beigegeben und abermals zum Kochen gebracht. Danach kann die Fruchtmasse in Gläser abgefüllt werden. Sie können dieses Aroniamus sowohl zu herzhaften als auch zu süßen Speisen genießen.

Aronia Milchshake

Zutaten:

400g Aroniabeeren, 1l Vollmilch, 200 g Sahne, Evtl. Zucker oder Honig zum Süßen

Zubereitung:

Die gewaschenen Aroniabeeren werden mit dem Pürierstab zu einem feinen Mus püriert. Den entstandenen Aronia Brei anschließend durch ein feines Sieb geben und den entstandenen Saft verrührt man mit der steif geschlagenen Sahne und der gut gekühlten Milch. Das Ganze sollte anschließend mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe nochmals schaumig geschlagen werden. Man kann das Ganze noch mit Honig oder Zucker nachsüßen.

Aronia-Rumtopf

Zutaten:

300 g Erdbeeren, frisch , 200g Aroniabeeren frisch, 250 g Rohrzucker, braunen 1 Stück Vanilleschote(n) 1 Flasche Rum, möglichst hochprozentig

Zubereitung:

Die Früchte werden gründlich gewaschen und sehr gut abgetrocknet und geputzt. Man gibt sie dann in eine geeignetes Gefäß (es gibt dafür spez. Tongefäße), das nicht durchsichtig und gut verschließbar ist. Man gibt den Zucker darüber und füllt so viel Rum auf, das die Früchte bedeckt sind. Die Vanillestange dazutun.

Alle 14 Tage (oder 1x im Monat) gibt man eine Fruchtsorte dazu, mit der halben Menge Zucker und gießt mit hochprozentigem Rum auf. Die letzten Früchte fügt man im Oktober zu und lässt dann den Topf bis Dezember ruhen. Der Geschmack ist unvergleichlich und die Früchte schmecken gut auf Eis, Pudding, oder auch zu Kurzgebratenem



Aronia Sommer Konfitüre

Zutaten:

1 /4 L Wasser, 2 geh.TL Apfelpektin HVM, 1 TL Äpfelsäure, 200 g Zucker, 125 g Aprikosen, 125 g grüne Trauben, 1-2 EL getrocknete Aroniabeeren

Zubereitung:

Pektin und Äpfelsäure mit drei Esslöffeln Zucker vermischen. Früchte entkernen, klein schneiden und so pürieren, dass kleine Fruchtstückchen erhalten bleiben. Fruchtmasse in einem Topf vorsichtig erwärmen und Pulvermischung zusetzen. Jetzt vorsichtig aufwallen lassen, restlichen Zucker zugeben und erneut vorsichtig aufkochen. Heiße Masse in ein mit siedendem Wasser ausgespültes Schraubglas geben und verschließen. Glas für ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen. Die Konfitüre dickt im Glas nach. Auch bei diesem Rezept wird zusätzlich Äpfelsäure verwendet, damit das Pektin im sauren Milieu ausreichend geliert. Bei unserem Aroniagelee und unserer Aroniakonfitüre sorgt Frusip's Aronia mit seiner eigenen Fruchtsäure für den notwendigen Säuregrad.

Aroniagelee

Zutaten:

1250 ml Aroniasaft, 500g Gelierzucker, Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Den Saft mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen. 4 Minuten kochen, fertig. Die heiße Masse in ein sauberes Schraubglas füllen, gut verschließen und umdrehen. Das Glas sollte nun mindestens fünf Minuten "auf dem Kopf" bleiben, um auch die möglicherweise dem Deckel anhaftenden Keime zu vernichten. Das Gelee dickt im Glas nach und schmeckt gut zu Brot und Brötchen.

Aronia Joghurt Eis

- 300 g Aroniabeeren
- 300g Sahnejoghurt
- 2 Eigelb
- 30 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker

Die in Wasser weichgekochten Aroniabeeren und dann durch ein Sieb passierte Masse mit dem Joghurt vermischen. Das Eigelb, Puderzucker und Vanillezucker so lange verrühren, bis die Masse sämig wird und danach mit dem Aronia-Joghurt vermischen. Am besten mit einem Mixer bis die Masse wieder schön sämig wird. Danach kann portionsweise aufgeteilt werden und ab ins Eisfach für 2-3 Stunden.



Aronia-Kürbis-Kompott

300g Kürbis
300 g Aroniabeeren

Da der Kürbis und die Aroniabeere etwa zur gleichen Zeit reif sind, können beide frisch verarbeitet werden. Einfach die beiden Früchte miteinander aufkochen und dann in Servierschälchen als kaltes Kompott anrichten. Wir essen es gern auf selbstgemachtem Pudding.

Fruchtsoße für Hefeklöße

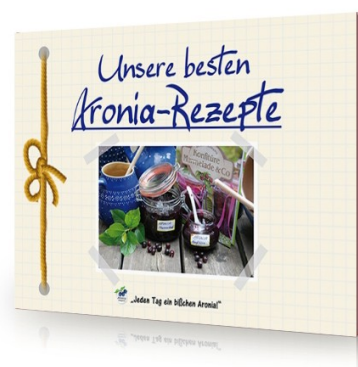
500g Aroniabeeren
1 Banane
Etwas Wasser

Aroniabeeren, ein paar Rosinen und zerquetschte Banane mit etwas Wasser kurz erhitzen, bei niedriger Temperatur etwas köcheln lassen, damit die Schale der Aronia weich wird. Sie können auch die Soße anschließend oder im Topf mit einem Pürierstab zerkleinern. Zu Hefeklößen passt die Soße sowohl warm als auch kalt.

Weitere Rezepte?

Wir hoffen, Ihnen hat unsere kleine Rezeptauswahl gefallen. Falls Sie noch mehr Rezeptideen rund um die Aroniabeere haben möchten, empfehlen wir Ihnen unser **gedrucktes Rezeptheft mit 33 Rezepten**, liebevoll gestaltet mit vielen Fotos. Sie erhalten dieses Heft **kostenfrei** auf unserer Website (Link zur Bestellseite) oder können es telefonisch bestellen (Tel.: 0351 / 3344385).

Übrigens: Sie dürfen dieses Dokument gerne an Freunde und Bekannte weiter verteilen und sogar auf Ihre Homepage stellen (bitte beachten Sie dazu die untenstehende Lizenzierung). Wir wünschen Ihnen ein gutes Gelingen und köstliche Ergebnisse mit unseren Aronia-Rezepten.



Lizenzierung:

Dieses Dokument steht unter einer Creative Commons Lizenz ([by-nc-nd](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)).

Sie dürfen:

- das Werk bzw. den Inhalt vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen

Zu den folgenden Bedingungen:

- Namensnennung — Sie müssen den Namen des Autors/Rechteinhabers in der von ihm festgelegten Weise nennen.
- Keine kommerzielle Nutzung — Dieses Werk bzw. dieser Inhalt darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Keine Bearbeitung — Dieses Werk bzw. dieser Inhalt darf nicht bearbeitet, abgewandelt oder in anderer Weise verändert werden.