



Einige Hinweise zu den Rosenblüten

Die Erfahrung hat gezeigt, daß sich der durchdringende, süße Centifolienduft (etwa der Sorten "Cristata", "Fantin Latour", "Ombree Parfaite") am besten für Bowle, Limonade, Gebäck und für die Zubereitung von Rosenzucker eignet. Für Konfitüren nehmen Sie besser die weniger parfümierten Edelrosen.

Die Blutrote "Erotika" beispielsweise hat einen leichten Erdbeergeruch, "Gruß aus Aachen", weißblühend, verströmt einen Hauch von Holunder, die gelbblühende "Frisa" erinnert an Zitronen, und "Gertrud Jekyll" duftet leicht nach Mandeln. Am besten kombinieren Sie immer mehrere Fruchtdüfte, das Geschmackserlebnis wird dadurch ungleich interessanter, als wenn nur eine Rosensorte verwendet wird. Anders, wenn Sie Fruchtkonfitüren etwas aufpeppen wollen: Dafür genügt es, das heiße Fruchtmus vor dem Verschließen des Glases mit Rosenblütenblättern nur einer Sorte zu bedecken, der Duft zieht hinein und Schimmelbildung wird verhindert.

Achten Sie beim Verarbeiten darauf, daß die Rosenblüten frisch und ungespritzt sind. Geerntet werden kann von Juni bis Mitte August. Der beste Termin ist am späten Vormittag, wenn die Blüten und Blätter trocken sind. An Regentagen haben Rosen bei weitem nicht den Duft.

Rosenkonfitüre



Zutaten:

Blütenblätter von 40 Duftrosen

250 g Zucker

dann:

1000 g Gelierzucker

Saft von 5 Zitronen

Zubereitung:

Rosenblütenblätter vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen. In einer Schüssel mit 250 g Zucker vermischen und durch einen Hackwolf drehen. Von diesem Rosenmus gibt man 3/4 Liter in einen Kochtopf, fügt den Saft von 5 Zitronen und 1 kg Gelierzucker hinzu und läßt die Masse auf dem Herd ca. 7 Minuten kochen.

Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Rosen-Erdbeer Gelee

Zutaten:

ca 150 g Rosenblüten von Duftrosen

3/4 l Wasser

Saft von 3 Zitronen oder 1 Teelöffel kristalline Zitronensäure

1 kg Gelierzucker

150g Erdbeeren

Zubereitung:

Die Rosenblütenblätter vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Das Wasser zum Kochen bringen und die Rosenblüten hineingeben. Alles einmal gut aufkochen lassen. Die Blütenblätter abseihen. In die Flüssigkeit den Zitronensaft oder die Zitronensäure geben.

Erkalten lassen.

Die Erdbeeren mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine pürieren. In die erkaltete Flüssigkeit die pürierten Erdbeeren geben, den Gelierzucker hinzufügen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Drei Minuten sprudelnd kochen lassen.

Das heiße Gelee sofort in Gläser füllen und verschließen

Rosen-Stachelbeer Gelee

Zutaten:

Blütenblätter von 5 Duftrosen

1 l Stachelbeersaft

Saft von 3 Zitronen

1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Der Stachelbeersaft wird mit dem Gelierzucker und dem Saft von 3 Zitronen unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht. Eine Minute sprudelnd kochen lassen.

Danach von der Kochstelle nehmen und in das Gelee die Blütenblätter von den 5 Duftrosen hineinlegen. Vorsichtig umrühren und 15 Minuten ziehen lassen.

Dann läßt man das Gelee durch ein Sieb laufen und füllt es in Gläser ab.

Rosen-Erdbeer Konfitüre

Zutaten:

20 Rosenblätter von Duftrosen

1 1/2 kg Gelierzucker

4 Zitronen

1 kg Erdbeeren



Zubereitung:

Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit 1 kg Gelierzucker vermischen. Rosenblütenblätter vorsichtig waschen und auf ein Sieb geben, damit das Wasser abtropfen kann.

Rosenblütenblätter in eine Schüssel füllen und 1/2 kg Gelierzucker untermischen. Die Masse aus Blütenblättern und Zucker wird durch einen Hackwolf gedreht.

Dieses Rosenmus, Zitronensaft und die vorbereiteten Erdbeeren werden in einen Topf gegeben, durchgerührt und ca 7 Minuten langsam aufgekocht.

Die fertige Konfitüre heiß in die Gläser füllen und verschließen.

Rosenmus

Zutaten:

350 g Blütenblätter von Duftrosen

500 g Gelierzucker

Zubereitung:

Blütenblätter vorsichtig waschen und in eine Schüssel geben.

Den Gelierzucker mit den Rosenblättern gut vermischen, in einen Hackwolf füllen und durchdrehen.

Man kann etwas Wasser oder Rosensaft hinzugeben.

Tip: Dieses Rosenmus kann man auch einfrieren und zu einem späteren Zeitpunkt verarbeiten.

Rosensaft

Zutaten:

Blütenblätter von 20 Duftrosen

2 l Wasser

Saft von 4 Zitronen

1 kg Zucker



Zubereitung:

Das Wasser auf etwas 40 Grad erhitzen, den Zitronensaft hinzufügen und über die gut gewaschenen Rosenblütenblätter gießen.

Das Gefäß gut verschließen und ungefähr 12 Stunden ziehen lassen.

In einen Kochtopf geben und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Die Blütenblätter abseihen.

Den Saft wieder in den Kochtopf geben, mit Zucker und Zitronensaft unter ständigem Rühren aufkochen.

Heiß in Flaschen füllen und sofort verschließen.

Weitere Verwendung:

Mit Himbeer.- Erdbeer.- oder Kirschsafft, oder auch mit Amaretto kann der Geschmack noch verfeinert werden. Rosensaft schmeckt gut zu Vanille-Eis, Desserts oder zu Quarkspeisen. Auch zum Tortenguß ist Rosensaft sehr geeignet

Rosenhonig

Zutaten:

150 g getrocknete Rosenblütenblätter

1000 g hellen Honig

1/4 l Rosensaft

Zubereitung:

Man gibt 150 g getrocknete Rosenblütenblätter in einen Topf und übergießt sie mit 1/4 l Rosensaft. Dazu gibt man den Honig und rührt alles gut um. Zugedeckt schiebt man diesen Topf in die Backröhre und erwärmt alles langsam auf 40 Grad. Nicht höher!

Dann läßt man den Inhalt wieder abkühlen und in Zimmerwärme 24 Stunden lang ziehen.

Man seihe die Flüssigkeit durch ein Tuch und presse die Blütenblätter dabei stark aus.

Zum Schluß rühre man alles gut zusammen und fülle den Honig ab.

Dieser Rosenhonig kann sowohl innerlich als auch äußerlich (als Zusatz zu Gurgelwasser, Spülungen und Einläufen) verwendet werden.

Rosensirup

Zutaten:

150 g Rosenblüten von Duftrosen

1 kg Zucker

1/2 l Wasser

Saft von 2 Zitronen oder 1 Teelöffel kristalline Zitronensäure.

Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen und die Blütenblätter hineingeben. Etwa eine Minute aufwallen lassen. Die Blütenblätter abseihen.

In die Flüssigkeit den Zucker geben und gründlich durchkochen lassen. Den Zitronensaft oder die Zitronensäure hinzufügen und aufwallen lassen.

Sofort in nicht zu große Flaschen füllen.

Rosenlikör

Zutaten:

Blütenblätter von 15 Duftrosen

3/4 l weißen Rum

150 g Kandiszucker (weiß oder braun)

1/2 Vanillestange

Zubereitung:

Die Blütenblätter vorsichtig waschen und abtropfen lassen.

Die Rosenblätter, den Kandiszucker, die Vanillestange und den weißen Rum in ein verschließbares Gefäß geben und an einen warmen Ort stellen.

Nach ungefähr 3 Wochen die Rosenblätter abseihen.

Tip: Anstelle von Rum kann man auch einen klaren Korn verwenden.

Rosenlikör



Zutaten:

20 Rosenknospen von Duftrosen

1 l milder Weinbrand

150 g Kandiszucker

2 Bröckchen Ingwer

Zubereitung:

Rosenknospen waschen und abtropfen lassen.

Die Knospen, den Kandiszucker und den Ingwer in ein Steingutgefäß füllen, anschließend mit dem Weinbrand übergießen. Mit einem Holzlöffel verrühren und gut verschließen.

Nach drei Tagen nochmals durchrühren.

Rosenweinbrand an einen warmen Ort stellen und ca. 3 Wochen ziehen lassen.

Die Rosenknospen können bis zum Verzehr im Weinbrand bleiben.

Rosenweinbrand - Trink Schokolade

Zutaten:

1/4 l Vollmilch
1/4 l süße Sahne
4 Eßlöffel Raspelschokolade
1 Teelöffel Zucker
2 Gläschen (4cl) Rosenweinbrand

Zubereitung:

Vollmilch, 1/8 l süße Sahne, den Zucker und die Raspelschokolade 2-3 Minuten langsam aufkochen lassen.

Von der Herdplatte nehmen.

Der Trinkschokolade den Rosenweinbrand zufügen und in Tassen oder Trinkgläser füllen.

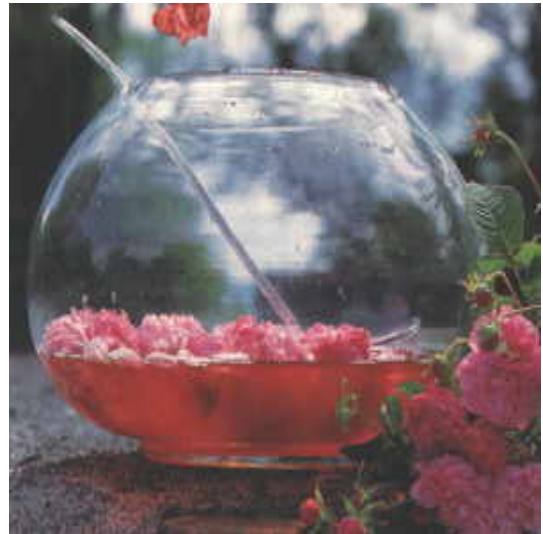
Die restliche Sahne steif schlagen und auf die Rosentrinkschokolade geben.

Mit Schokoladenraspel verzieren.

Rosen - Rotweinbowle (Rosenzauber)

Zutaten:

20 Blüten von Duftrosen
2 l milder Rotwein
150 g Zucker
1/2 Stange Vanille
etwas Stangenzimt
Saft von 3 Orangen
2 Gläschen (4cl) Rosenlikör
1 Flasche Sekt
1 Flasche Mineralwasser



Zubereitung:

Rosenblütenblätter vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Blütenblätter in ein Gefäß füllen. Rotwein, Rosenlikör, Vanillestange, Orangensaft und den Zimt zufügen. Alles 4-6 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Den Rotwein etwas gewärmt über die Blütenblätter gießen, dadurch wird das Aroma der Bowle erhöht.

Vor dem Servieren die Blütenblätter, die Vanillestange und den Zimt in ein Bowlegefäß abseihen.

Das Getränk mit Sekt und Mineralwasser auffüllen.

Rosenbowle

Zutaten:

Blütenblätter von 20 Duftrosen

2 l Weißwein

150 g Zucker

2 Bröckchen Ingwer

2 Gläschen Zitrillenlikör

1 Flasche Sekt

Zubereitung:

Den Weißwein über die gewaschenen and abgetropften Blütenblätter gießen. Zucker, Zitrillenlikör und Ingwer zufügen. Alles in einem geschlossenen Gefäß 5-6 Stunden ziehen lassen.

Danach die Blütenblätter und den Ingwer abseihen.

Das Getränk in ein Bowleglas geben und mit dem Sekt (auch Mineralwasser) auffüllen.

Möchten Sie der Bowle Früchte zufügen, dann eignen sich Birnen oder Erdbeeren

Kalter Rosen-Punsch

Zutaten:

- 1 Flasche Rotwein
- 2 Eßlöffel Zitronensaft
- 2 Eßlöffel Orangensaft
- 3-4 Eßlöffel Zucker
- 1/4 Stange Vanille
- 250 g Erdbeeren
- 4 gedünstete Hälften 'Williams Christ'-Birnen
- 2 Gläser kalter, schwarzer Rosentee
- 2 Gläschen Rosenlikör
- 1 Flasche Sekt



Zubereitung:

Zur Zubereitung von 2 Gläsern schwarzem Rosentee nimmt man 1 Teelöffel schwarzen Tee und 1 Teelöffel getrocknete Rosenblütenblätter.

Schwarzen Tee abseihen und mit allen anderen Zutaten, außer dem Sekt, in ein Bowlegefäß fällen und 3-4 Stunden ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.

Sekt kühl trinken

Die Gläser kann man mit Blutorangen garnieren.

Rosenwein zur Stärkung

Zutaten:

10 Blüten von Duftrosen
1 Liter Weißwein
100 g Kandiszucker
2 kleine Ästchen Thymian

Zubereitung:

Weißwein, Kandiszucker und Thymian werden in einen Kochtopf gegeben und auf dem Herd langsam bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzt.

Dann wird der Topf zur Seite gestellt und die Blütenblätter in den Weinsud gegeben.

Topf bitte zudecken.

Nach 2 Stunden werden die Rosenblätter und der Thymian abgeseiht und der Wein in Flaschen gefüllt und bis zum Genuß aufbewahrt.

Rosen - Dessertwein

Zutaten:

10 Blüten von Duftrosen
3/4 Liter Rotwein
1/4 Liter Holundersaft
150 g Kandiszucker
1 Prise Zimt

Zubereitung:

Rotwein, Holundersaft, Rosenblütenblätter und Kandiszucker werden bis zum Siedepunkt erhitzt.

Dann nimmt man den Topf von der Kochstelle, gibt eine Prise Zimt hinzu und läßt den Wein im geschlossenen Topf ziehen.

Ist das Getränk abgekühlt, füllt man es in Flaschen und stellt es in den Kühlschrank.

Der Wein ist auch ein guter Schlaftrunk.

Rosenweißwein, Rosenrotwein

Zutaten:

Blütenblätter von 5 Duftrosen
3/4 Liter Weißwein oder Rotwein
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Eßlöffel Zucker

Zubereitung:

Die Rosenblütenblätter vorsichtig waschen und abtropfen lassen.

In einen Topf geben, mit dem Wein übergießen, den Zucker und Vanillinzucker hinzugeben und alles langsam erwärmen.

Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

Abseihen und im Kühlschrank für den Gebrauch parat halten.

Rosenweißwein für helle Früchte, Rosenrotwein als Beigabe für rote Früchte verwenden.

Rosenkugeln

Zutaten:

200 g eingelegte Duftrosenblätter (entweder in Barndwein oder in Rosenlikör eingelegt)

250 g Sommerhonig

400 g Marzipan

150 g Dinkel. Vollkornschrot Stufe 1

200 g süße Mandeln

100 g Haselnüsse

200 g Raspelschokolade

Zubereitung:

Die eingelegten Rosenblütenblätter und den Honig in eine Küchenmaschine geben und solange durchrühren, bis die Blütenblätter zerkleinert sind.

Das Marzipan in kleinen Stückchen hinzufügen und kräftig durchkneten lassen.

Dann das Dinkel, die feingemahlene Nüsse und Mandeln untermischen und alles gut durchkneten lassen.

Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen, zu einem Kloß formen und in einem Gefrierbeutel gut verschlossen für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

Dann ist der Teig gut durchgezogen und kann zu Kugeln geformt werden.

Man setzt sie auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, und trocknet sie an einem luftigen Ort.

Will man sie bald verbrauchen, kann man sie im Backofen bei 50 Grad trocknen.

Rosen - Zucker - trocken -

Zutaten:

100 g getrocknete Rosenblütenblätter von Duftrosen
100 g Zucker



Zubereitung:

Rosenblätter und Zucker mit dem Mixstab sehr fein zerschlagen oder in der Küchenmaschine zu Staubzucker verarbeiten. In Gläser füllen und dunkel aufbewahren.

Tips zur Weiterverarbeitung:

Dieser Zucker eignet sich hervorragend zum Bestäuben von Gebäck oder zum Süßen von selbsthergestelltem Marzipan.

Rosenkränze: -ein Rezept aus der französischen Küche-
ergibt etwa 30 Plätzchen

115 g Butter

55 g Streuzucker (Rosenzucker trocken)

180 g Mehl

Zum Bestäuben: Rosenzucker

Einen Knetteig herstellen und wenn möglich über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag dünn ausrollen und Kränze ausstechen. Bei 180 Grad hell abbacken und sofort nach dem Backen mit Rosenzucker bestäuben. In Dosen kühl aufbewahren.

Variante: Terrassen ausstechen und diese mit Rosen-Konfitüre zusammensetzen.

Kandierte Rosen

2 Eiweiss leicht schlagen und die Rosenblüten dünn damit bestreichen. Danach mit Zucker bestreuen, einen Augenblick ruhen lassen und dann den überschüssigen Zucker vorsichtig abschütteln. Die Blüten auf einem Küchenpapier an einem warmen Ort so lange trocknen bis sie glashart werden. In einem gut schliessendem Glas aufbewahren

Rosen Apero

3/4 dl trockenen Wermouth (weiss)

1/4 dl Zuger Kirschwasser

1 Schuss Rosensirup

Eiswürfel

Den Rand des Glases in Orangensaft tauchen

dann in zerriebene getrocknete oder kandierte Rosenblätter tauchen und anschliessend den Apero einfüllen

auf einem mit Rosenblütenblätter dekoriertem Teller servieren

Rose de Provins

100 g Mehl

50 g Speisestärke

2 Essl. Wein

1/4 l Milch

Salz, Zucker

4 Gallica Rosenblüten

Öl zum Ausbacken

1 Tasse Rosensirup

Balsamicoessig

1 Becher Crème fraîche

Pudierzucker

Mehl und Speisestärke mit dem Ei und den Flüssigkeiten verquirlen, eine Prise Salz und eine Prise Zucker dazugeben. Jeweils von zwei bis drei Blütenblättern den weißen Blütenboden abschneiden, die Blätter zuerst in den Rosensirup und dann in den Teig tauchen. In heißem Öl hellbraun ausbacken und abtropfen lassen. Die Blütenblätter einer Rose in Streifen schneiden, in Rosensirup erhitzen und etwas einkochen lassen. Auf jedem Teller fünf ausgebackene Blütenblätter mit einem Klecks Creme fraîche und etwas Rosengelee anrichten, mit Pudierzucker bestäuben. Nach Belieben mit einer frischen Rose dekorieren. Jeweils zwei, drei Tropfen Balsamicoessig auf die ausgebackenen Blütenblätter träufeln.

Geeister Rosenschaum

4-5 grosse wohlriechende Rosenblüten am besten von einer frisch aufgeblühten Centifolia
300 g Zucker
1/2 Glas Weisswein
1/2 Zitrone
6 Eigelb
1/2 l süsse Sahne
Rosensirup

Die Rosenblütenblätter zupfen, mit 100 g Zucker, dem Weisswein und dem Saft einer Zitrone kochen bis die Rosenblütenblätter zerfallen. Auskühlen lassen. In einem Gefäss die Eigelb mit 200 g Zucker schaumig rühren, im Wasserbad weiterrühren bis die Masse dick wird. (Achtung die Masse darf nicht kochen)
Auch diese Masse auskühlen lassen.
Diese beiden ausgekühlten Massen gut miteinander vermischen und vorsichtig unter die Schlagsahne ziehen
Diese luftige Masse in eine schöne Glasform füllen und ca. 3-4 Stunden gefrieren lassen.
Vor dem stürzen kurz in warmes Wasser stellen.
Mit Rosensirup übergiessen und mit Rosenblütenblätter dekorieren.
Sofort servieren

Rosenlikör 1

1/2 l halbtrockener Weisswein
300 g Zucker
150 g frische Rosenblätter einer stark duftenden Sorte
1 Vanilleschote
1l sehr guter Weinbrand oder milder Cognac

- .) Weisswein und Zucker erwärmen. Falls nötig die Rosenblätter waschen und abtrocknen.
- 2.) Rosenblätter in eine dickbauchige Flasche füllen mit der noch warmen Wein-Zucker-Lösung begiessen. Die längs und quer halbierte Vanilleschote dazugeben. Die Flasche gut verschlossen 24 Stunden stehen lassen. Den Weinbrand dazu giessen. Gut verschlossen 14 Tage ziehen lassen.
- 3.) Die Vanilleschote entfernen. 4 Wochen an einem hellen aber nicht zu heissem Platz reifen lassen.
- 4.) Nach obiger Methode abseihen. Nicht zu hell aufbewahren.

Rosenlikör 2

125 g frische, stark duftende Rosenblätter
Zucker
Korianderkörner
Zimt
Klarer oder Kirschwasser

Rosenblätter in einem Gefäß mit 500 ml lauwarmem Wasser übergießen, gut verschlossen 2 Tage ruhen lassen, filtrieren und die Blätter dabei sanft ausdrücken. Die gleiche Menge Alkohol zugeben, pro l Flüssigkeit 250 g in 125 ml Wasser gelösten Zucker zugeben, ebenfalls einige Korianderkörner und eine Prise Zimt. Alles gut schütteln und 2-3 Wochen an einen warmen Ort stellen. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen

Rosenparfait

6 Eigelb
200 g Zucker
3 Essl. heisses Wasser
1/2 l Sahne
Saft 1/2 Zitrone
12 Tropfen Rosenöl
6 Duftrosen, ungespritzt
1 Teel. Gummiarabicum
500 g Zucker

Das Eigelb mit Zucker und heißem Wasser fünf Minuten im Wasserbad schaumig schlagen. Abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Eigelbmasse, Sahne, Zitronensaft, Rosenöl und die Blütenblätter von zwei Rosen miteinander vermischen. Das Ganze in eine beliebige Form füllen und gefrieren. Die Rosenblätter abzupfen. Gummiarabicum (gibt es in der Apotheke) mit 1 Teel. Zucker vermischen und 2 Essl. Wasser dazu rühren. Die Rosenblätter einzeln darin wenden. Anschließend in Zucker wälzen und einen Tag trocknen lassen. Das zwischenzeitlich gefrorene Parfait mitsamt der Form in heißes Wasser tauchen und auf einen großen Teller stürzen. Mit gezuckerten Rosenblättern bestreuen. Ausreichend für acht bis zehn Personen. Rosensockel für das Dessert: Zwei Tage vorher einen kleinen Eimer oder ein anderes Gefäß mit Wasser und frischen Rosen füllen. Gefrieren und anschliessend stürzen. Auf ein Tablett stellen und mit Rosen dekorieren.

Eingemachte Rosen

Eingemachte Rosen. Etwas für ausgemachte Schleckmäuler oder Romantiker ist die Konfitüre aus den Blättern der Rose. Sie gibt es vor allem in türkischen Geschäften zu kaufen (oder dann in Frankreich, zum Beispiel von Paul Bocuse). Wer sich diese süssen, eingemachten Blütenblätter nicht aufs Frühstücksbrot schmieren mag, kann sie auch zu gebratenem oder gesottenem Fleisch servieren.

Rosencreme mit gezuckerten Blüten

für 4 Personen

2 dl Milch
3 EL Rosenwasser (Apotheke)
5 Eigelb
50 g Zucker
1,5 dl Rahm, geschlagen
1 TL Zitronensaft
Blütenblätter von 2 ungespritzten Rosen
1 Eiweiss, verquirlt
Zucker

1. Für die Creme Milch und Rosenwasser aufkochen, Eigelb und Zucker schaumig rühren, Milch angießen, in die Pfanne zurückgeben und zur Rose kochen (siehe unten), passieren. Völlig auskühlen lassen
2. Rahm unter die Creme ziehen und mit Zitronensaft abschmecken.
3. Rosenblätter mit Eiweiss bepinseln und mit Zucker bestreuen.
4. Creme auf Tellern anrichten, Rosenblätter dazulegen.

Zur Rose kochen:

Eine Creme bei kleiner Hitze ständig rühren und knapp vors Kochen bringen Das Eigelb muss binden und darf nicht scheiden. Die Creme wird dicklich und zeigt beim Durchrühren Formen, die an Rosenblüten erinnern