

Hagebuttenpüree

Zutaten:

1 Kg Hagebutten

1500 ml Wasser

4 Esslöffel Honig

2 Esslöffel Rohrzucker

Zubereitung:

Hagebutten waschen, in einen Topf geben, mit dem Wasser übergießen und so lange kochen, bis sie weich sind (ca. 1 Stunde). Danach mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Man kann hierbei etwas Wasser in die Masse mischen, um das Passieren zu erleichtern. Die durchpassierte Masse mit Honig (oder Zucker, Ahornsirup oder Stevia) süßen. Weiter 1.5-2 Stunden kochen, so lange, bis die Masse zähflüssig wird. Anschließend in Gläser füllen, diese fest verschließen und das Püree auf dem Deckel stehend auskühlen lassen. Wenn man das Püree in deftigen Speisen oder Soßen als Zutat verwenden will, kann man es ohne Zucker zubereiten.