

Imkerverein Herscheid



Grillen mit Honig

Johannisbeerketchup

ergibt 6 Flaschen á 150ml

1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1-2	EL	Öl
60	ml	Apfelessig
80	g	Honig
100	ml	Johannisbeersaft oder -nektar
50	g	Johannisbeergelee
1	Do	Pizzatomaten
1/2	Tu	Tomatenmark
1	TL	Salz
1/4	TL	Piment
1/4	TL	Pfeffer
1	TL	süßes Paprika

Salz und Gewürze fein mahlen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob zerteilen. Mit Öl im Zaubertopf hacken und danach 5 Minuten bei 120°C anschwitzen. Mit dem Saft ablöschen. Alternativ geht das natürlich auch in einem normalen Topf.

Die übrigen Zutaten dazugeben und 20 Minuten bei 100°C schmurgeln lassen.

Nochmal aufmixen und abschmecken.



Whisky BBQ Sauce

ergibt 6 Flaschen á 150ml

¼	TL	Zimt
½	TL	Piment
1	TL	Zwiebelgranulat
¼	TL	Chiliflocken
1,5	TL	Salz
1	Msp	Ingwer
1	Msp	Vanille
½	TL	Senfkörner
2	TL	Paprika, süß
60	ml	Apfelessig
250	g	Honig
750	ml	einfacher Tomatenketchup
1	TL	liquid Smoke
1	TL	Worchestersauce
80	ml	Whisky

Die Gewürze in einer Mühle fein mahlen. Mit den flüssigen Zutaten erhitzen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Den Whisky zum Schluss zugeben. Heiß abfüllen und verschließen.



Honey Mustard Sauce

ergibt 5 Flaschen á 150ml

1	TL	Knoblauchgranulat
1	TL	Zwiebelgranulat
1	TL	Pfefferkörner
1	Msp	Chili
1	TL	Backkakao

250	g	Honig
350	g	Senf, mittelscharf
60	ml	Apfelsaft

Die Gewürze in einer Mühle fein mahlen (ohne den Kakao!). Mit den übrigen Zutaten erhitzen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Das Verhältnis Senf/Honig nach Geschmack einstellen.

Heiß abfüllen und verschließen.

Die Saucen halten im Kühlschrank ca. 4 Wochen. Man kann sie aber auch nach dem Abfüllen in einem 85-90°C Wasserbad 30-40 Minuten einkochen. Dann halten sie mindestens 6 Monate ungekühlt.



Honig Senf Salatdressing

ergibt 6 Flaschen á 150ml

70	g	Balsamico bianco oder dunkelbraun
35	g	Wasser
45	g	körniger Senfkörner
250	g	Honig
130	g	Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Alle Zutaten aufmixen und in Flaschen abfüllen.

