

Johanninüsse



Zutaten:

500g grüne Walnüsse – Achtung! Die Nüsse Anfangs bis Mitte Juni ernten!

Zutaten für den Sud:

500g Zucker, 250ml Wasser, 1 Zimtstange, 2 Nelken, 10 Kardamomkörner, 1 Bio-Zitrone (Verwendung von Saft und abgeschälten Schalenstückchen)

Zubereitung:

- Tipp: Vor der Verarbeitung Einmalhandschuhe anziehen, da die grünen Nüsse sehr stark die Hände und Fingernägel braun färben!

Die Walnüsse mit einer dicken Nadel mehrmals einstechen. Die Nüsse in ein hohes Glas füllen und eine Woche lang bei täglichem Wasserwechsel wässern.

Nach einer Woche die Nüsse in frischem Wasser cirka 30min weichkochen. Ohne Flüssigkeit zurück ins Glas geben. Aus dem oben genannten Zutaten einen Sud kochen und heiß über die gekochten Walnüsse gießen. 4 Tage lang ziehen lassen.

Den Sud erneut abgießen, aufkochen und wieder über die Walnüsse gießen. 3 Tage erneut ziehen lassen.

Schließlich die Nüsse und den Sud nochmals aufkochen und alles zusammen in saubere Gläser füllen. Dabei müssen die Nüsse vollständig mit Sud bedeckt sein!

Jetzt heißt es Geduld haben: Vor dem ersten Öffnen 6 Monate! ziehen lassen.

- In feine Scheiben geschnitten als Delikatesse für Vorspeisen, besonders an Käseplatten, oder als Beilage an Fleischgerichten, sowie in süßen, verführerischen Desserts verwendbar.



gutes Gelingen