

Sonnenvirtsapfel



Weltbestener Apfelgelee

sowie Äpfel dörren, einwecken und Saft kochen

In unserem ersten QUICUMQUE-Magazin hatten wir einen Garten auf 300 m² angelegt. Am Rand standen drei Apfelbäume, welche die Grundlage unserer Überlegungen und Berechnungen für die Apfelverwertung sind. Am besten wählt man Apfelsorten mit unterschiedlicher Pflück- und Genussreife, wie zum Beispiel Pfirsichroter Sommerapfel (Pflück- und Genussreife Mitte August bis September), Filippas Apfel (Pflück- und Genussreife September bis Dezember) und Sonnenvirtsapfel (Pflückreife September, Genussreife Dezember bis März).

Wir rechnen mit 20 kg Ernte je Baum, also 60 kg Gesamternte. Davon werden 20 kg frisch verbraucht. Beim Pfirsichroten Sommerapfel könnte man von 4 kg Frischverbrauch ausgehen, da zu dieser Zeit noch andere Obstsorten zur Verfügung stehen. Verbleiben zur Konservierung 16 kg. Bei einer Sorte wie dem Filippas Apfel bleiben in unserer Rechnung zur Konservierung 14 kg. Die gesamte Ernte des Sonnenvirtsapfels lagern wir für den Frischverbrauch im Winter auf Apfel-

stiegen ein. Die Lageräpfel müssen regelmäßig, mindestens einmal pro Woche, auf Faulstellen kontrolliert werden. Befallene Früchte sofort aussortieren und verbrauchen, evtl. zu Mus kochen.

Einkochen (für je 4 Gläser mit 1 l Inhalt)

Für Apfelmus 4 kg Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit wenig Wasser weichkochen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Fruchtbrei auskühlen lassen, abschmecken, evtl. aufzuckern, in die Gläser füllen und 30 Minuten bei 80°C einkochen.

Für Apfelstücke 1 l Wasser mit 750 g Zucker aufkochen und abkühlen lassen. 2,5 kg Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Um das Braunwerden der Stücke zu verhindern, diese in Zitronenwasser (Saft von ½ Zitrone auf 1 l Wasser) legen, bis alle Äpfel vorbereitet sind. Apfelstücke in die Gläser füllen und mit der Zuckerlösung übergießen. Die Fruchtstücke müssen bedeckt sein. 30 Minuten bei 80°C einkochen.

Eine andere Konservierungsmethode ist, kleine Äpfel (bis Hühnerei-Größe) nur zu schälen und mit Kerngehäuse und Stielchen im Ganzen einzukochen. Sie machen als besondere Beilage auf sich aufmerksam.

Bei allen Apfel-Variationen kann nach Belieben als Gewürz Stangenzimt, Vanillestange, Ingwer oder Zitrone zugegeben werden.

Äpfel dörren

Aromatische, säuerliche Apfelsorten eignen sich zum Trocknen. Äpfel waschen, mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien und in 1 cm dicke Ringe schneiden. Sofort in Zitronenwasser legen, um das Braunwerden zu verhindern. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Zum Dörren im Backofen die Apfelringe auf ein Backblech oder Rost legen und bei 50°C trocknen, dabei einen Kochlöffel in die Backofentür klemmen, damit die feuchte Luft entweichen kann. Während des Trocknens die Apfelringe öfters umschichten. Dieser Vorgang dauert 4 bis 10 Stunden, je nachdem wie saftig die Apfelringe sind. Idealerweise sollten sie nach dem Trocknen noch biegsam sein. In warmen Gegenden kann man auch an der Luft trocknen. Dazu die Apfelringe auf Holz- oder Metallroste legen, mit einem dünnen Tuch gegen Staub abdecken und im luftigen Schatten dörren. In kalten Gegenden eignet sich natürlich auch der Kachelofen. Dörr-Automaten gehen überall.

Weltbesten Apfelgelee

Für diesen leckeren Apfelgelee, der einer nichtrepräsentativen Umfrage im Familienkreis zufolge der welt-



Filippas Apfel



Pfirsichroter Sommerapfel

beste ist, eignen sich alle Äpfel, sogar unreife Früchte, Fallobst und Apfelschalen.

Dazu Äpfel waschen, abtropfen lassen, samt Kerngehäuse in grobe Stücke schneiden (dabei Schlechtes ausschneiden) und im Dampfsafter entsaften. Fünf Kilo Äpfel ergeben etwa drei Liter Saft.

Den Saft erkalten lassen, 750 ml abmessen und darin 500 g Gelierzucker 2:1 (oder ein anderes Geliermittel) auflösen. Das Ganze zusammen mit einer Stange Zimt und einer halben Vanilleschote (Mark ausschaben und ebenfalls dazugeben) entsprechend der Anweisung auf dem Geliermittel kochen (meist fünf Minuten). Zimtstange und Vanilleschote anschließend aus dem zukünftigen Gelee fischen, die Flüssigkeit kochend heiß in Twist-off-Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Zur Geschmacksabrundung kann außerdem Ingwer oder Zitronensaft zugegeben werden. Der Apfelgeschmack ist natürlich abhängig von der Sorte, vom Erntezeitpunkt und der Witterung während des Wachstums.

Gekochter Apfelsaft

Auf die gleiche Weise wird gekochter Apfelsaft hergestellt, nur anstelle von Gelierzucker wird normaler Zucker verwendet. Auf einen Liter Saft kommen 50 bis 100 g Zucker. Den Saft kochend heiß in Flaschen mit Twist-off-Deckel füllen und sofort verschließen.