

Hagebutte
(*Rosa canina*)



Synonym: Hunds-Rose, Hagrose, Heckenrose

Familie: Rosengewächse (Rosaceae)

Sammelzeit: Blüten von Mai bis Juni, Früchte von September bis Oktober.

Vorkommen: an Waldrändern, in Hecken und in lichten Wäldern.

Geschmack: die süsslich duftenden Blüten schmecken mild säuerlich. Das Fruchtmus erinnert tatsächlich an Tomatenpürée.

Kulinarische Verwendung: man kann die Blüten kandieren, ausgekocht als Gelée verarbeiten, als essbare Dekoration oder als Aroma für Wein, Essig und Tee.

Die Früchte werden zu süßen Fruchtaufstrichen oder mit Oregano gewürzt zu einer Art Tomatensauce passiert. Auch werden Sie in Suppen mitgekocht, in Spirituosen verarbeitet oder getrocknet in vielen Trockenteemischungen angeboten.

Inhaltsstoffe: sehr hoher Vitamin-C-Gehalt, Vitamine A, K, P und B-Vitamine.

Hagebutten-Sauce

Für 4 Personen

- 200 g Hagebutten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Kräuterbündel (aus Lauchgrün, Thymian, Oregano, Lorbeerblatt)
- 1 TL Zucker
- Salz
- 1 Msp. Chili



Die Hagebutte waschen und den Blütenansatz entfernen. Die Zwiebel in Streifen schneiden und den Knoblauch hacken. Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Die Hagebutten und das Kräuterbündel dazugeben und mit Wasser bedecken. Die Sauce 30 bis 45 min köcheln lassen. Das Kräuterbündel entfernen. Die Sauce mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Die Konsistenz eventuell korrigieren und mit Salz, Chili und Zucker abschmecken. Die Sauce kann kalt zu Pastete, Terrine (wie diese Kaninchenrolle mit Entenstopfleber auf dem Bild) serviert werden. Sie passt auch sehr gut warm zu Fisch, Geflügel und Wild, oder auch zu vegetarischen Gerichten wie Raviolis.