

Vogelbeere

(*Sorbus aucuparia*)



Synonym : Eberesche

Familie : Rosengewächse (Rosaceae)

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

Vorkommen : in Mischwäldern und an Waldrändern im Hügel- und Bergland.

Geschmack : die Früchte haben ein sehr intensiv bitter-sauren Geschmack. Die Blüten

Kulinarische Verwendung : nach dem ersten Frost erntet man die dann milder schmeck

Inhaltsstoffe : Sorbinsäure, Zitronen- und Apfelsäure, Gerbstoffe, Sorbit, Pektin und vie

Hinweis! : rohe Früchte können in großen Mengen unbedenklich sein.

Eifel-Gasthof Kleefuß . In der Hardt 1 . 56746 Kempenich

Telefon 02655 - 94 18 80 | kleefuss@eifelgasthof.de | www.eifelgasthof.de

Birnen- und Vogelbeerstreusel,
Kompott mit frischem Szechuan-Pfeffer und Walnussöl



Für 4 Personen

Birnen :

3 Birnen
100 g Zucker
½ Vanilleschote

Vogelbeeren :

40 Stk Vogelbeeren
50 g Zucker
100 ml Wasser

Streusel :

80 g Zucker
100 g Butter
1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft
200 g Mehl
40 g Haselnuss gemahlen



Die Birnen waschen, schälen, halbieren, entkernen und in 1 cm Würfel schneiden . Mit d
Die Vogelbeeren von den Stielen zupfen und waschen. Einen Sirup mit dem Zucker und
Für den Streusel die Butter (Zimmer-Temperatur), Zucker, Salz und Zitronensaft zusam
Das Birnenkompott in Förmchen verteilen, jeweils 10 Vogelbeeren dazu geben. Mit Streu

Eifel-Gasthof Kleefuß . In der Hardt 1 . 56746 Kempenich

Telefon 02655 - 94 18 80 | kleefuss@eifelgasthof.de | www.eifelgasthof.de