

Johannis-Nüsse

Die Baumnüsse um den 21. Juni ernten. Die Nüsse sind weich und grün. Jede Nuss mindestens 10 x mit einer Nadel oder Fonduegabel einstechen. Am besten mit Handschuhen arbeiten, da es sonst schwarze Hände gibt.



Die Nüsse in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Mindestens 2 Wochen stehen lassen und täglich das Wasser absieben und neu auffüllen. Die Nüsse verfärben sich dunkel und die Bitterstoffe werden entzogen.

Für 1 Kilogramm eingelegte Nüsse:

200 gr	Rohzucker
100 gr.	Kristallzucker
1 dl	Portwein
2 dl	Rotwein
1.5 dl	Weissweinessig
2	Zimtstangen
2	Sternanis ganz
3	Nelken
2	Lorbeerblätter
1	Zitronenzeste
1	Löffel Glühweingewürz
2	Schwarzteebeutel



- ❖ Kristallzucker in einer grossen Pfanne karamellisieren.
- ❖ Mit Rotwein ablöschen und Portwein und Essig begeben, aufkochen lassen.
- ❖ Rohrzucker begeben und rühren bis er aufgelöst ist.
- ❖ Alle Gewürze begeben und aufkochen lassen.
- ❖ Die Nüsse aus dem Wasser nehmen und dem Sud begeben und nochmals aufkochen lassen.
- ❖ Mindestens 2 Tage abgedeckt ruhen lassen.

Danach:

- ❖ Das Ganze erneut aufkochen und 60 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen.
- ❖ Die Nüsse mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und in saubere Gläser abfüllen, soviel von der Flüssigkeit dazugeben, dass alle Nüsse im Glas bedeckt sind.
- ❖ Gläser gut verschliessen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.
- ❖ Mindestens 5 Monate an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren.
- ❖ Wer mag kann die abgefüllten Gläser noch sterilisieren.



Schwarze Nüsse – oder Johannisnüsse, wie wir sie nennen – passen wunderbar zu: Hartkäse, Wildspezialitäten, Vanilleeis mit Honig und Panna Cotta.

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

