



WEIN.GUT.PAN

N U S S D O R F

E i n g e m a c h t e , g r ü n e

„ N u ß d o r f e r W a l n ü s s e “

Zutaten

500 gr. Nüsse, 500 gr. Zucker, 150 ml Wasser, 5 Nelken, ½ Stange Zimt.

Grüne Walnüsse, die am Johannistag (24. Juni) gepflückt werden, waschen, mit einem spitzen Holzstäbchen 3 bis 4 Mal durchstoßen und in kaltes Wasser legen bis sie schwarz sind.

Man rechnet dafür 10 bis 14 Tage, täglich muss das Wasser erneuert werden.

Die Nüsse sollen kühl stehen.

Nach Ablauf dieser Zeit kocht man die Nüsse in reichlich Wasser so weich, dass eine an eine Stecknadel angespießte Nuss leicht abfällt. Kocht man die Nüsse zu weich, so fällt die äußere Schale ab und der Saft wird trübe.

Nach dem Kochen lässt man die Früchte 24 Stunden stehen. Dann bringt man den Zucker mit der angegebenen Menge Wasser (besser schmeckt halb Wasser, halb Weinessig) zum Kochen und lässt ihn unter Abschäumen bis zu kleinen Perlen leicht weiterkochen. Man gibt dann die Nüsse samt Zimt und Nelken zu, lässt sie einige Male aufkochen und füllt sie in Gläser oder Töpfe.

Nach dem Erkalten zubinden oder Gläser zudrehen.

Passt zu allen Wildgerichten, zu gekochtem Rindfleisch, zu einer Käseplatte und zu Pasteten.

Die Nüsse halten sich jahrelang.

Am besten schmecken Sie, wenn sie zwei bis drei Jahre alt sind.

© *Elfriede Hartmann*