



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Krøkebærsaft (Krähenbeersaft)



Fotos und Rezept: Elke Gittschau – Skibotn

Krähenbeerpflanzen

Der Saft hat einen hohen Vitamingehalt, der durch die kalte Herstellung auch erhalten bleibt. Durch den relativ hohen Zuckergehalt ist er lange haltbar. Die Konsistenz des Krøkebærsaft ist wie Sirup. Entweder verdünnt ganz kalt mit Wasser genießen oder unverdünnt als ideale Verfeinerung zu Eis, Grieß oder Pudding.

Zutaten:

4	L	Krøkebeeren
2,5	L	Wasser
3	kg	Zucker
50	g	Vinsyre (Weinsäure)

Zubereitung:

Die Krøkebæren in einem ausreichend großen Behälter zerstampfen (Kartoffelstampfer), Wasser zugeben und 1 Tag stehen lassen. Dann Zucker und Weinsäure zusetzen und gut vermischen. 2 Tage stehen lassen und ab und zu umrühren. Danach den Saft abseihen (feinmaschiges Sieb oder Tuch) und in verschließbare Flaschen umfüllen. Die angegebene Menge ergibt etwa 5 Liter Saft.

Den Saft dunkel, trocken und kühl aufbewahren. Gut geeignet sind Flaschen aus gefärbtem Glas, z.B. von Essig oder Oel.