Rezept aus der Kräuterwirkstatt

Fichtenbutter

Waldaroma fürs Butterbrot



Ein würziger Duft nach Wald und Harz, frisch und ein bisschen zitronig. Diese Butter ist im Handumdrehen gemacht und schmeckt wunderbar auf frischem Brot, zu Pellkartoffeln, Grillgerichten oder geschmolzen über Ofengemüse. Auch zum Backen kann man sie gut verwenden.

Zutaten

für ein kleines Glas:

- 125 g weiche Butter
- 3 - 4 EL frische oder getrocknete Fichtennadeln
- 1 Prise Salz
- **Optional** Zitronenschalenabrieb

So geht's:

1. Nimm die Butter aus dem Kühlschrank und lass sie weich werden.
2. Hacke die frischen Fichtennadeln sehr fein. Wenn du getrocknete Fichtennadeln nimmst, pulverisiere sie in einer Kaffeemühle oder im Mörser.
3. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und schlage sie mit einem Mixer gut auf. Optional kannst du noch die geriebene Zitronenschale dazugeben.
4. Fülle die Butter in ein Glas und lasse sie im Kühlschrank noch ein paar Stunden ruhen, damit sich das Aroma gut entfalten kann.

Mein Tipp:

Im Frühling sind die Maitriebe besonders zart und mild. Je später im Jahr, desto fester die Nadeln. Dann hackst du sie am besten sehr fein oder mixt sie mit einem Pürierstab kurz an.
Die Butter kannst du auch portionsweise einfrieren.
Probiere auch die Nadeln der anderen Nadelbäume aus. Jeder hat sein eigenes Aroma.

Beachte bitte:

Bitte nur die Nadeln sicher bestimmter Nadelbäume verwenden. Die Eibe sieht ähnlich aus und ist giftig!

Rezept aus der Kräuterwirkstatt

Heiße Fichte

Wie heiße Zitrone, nur mit Wald



Wenn es draußen nass und kalt ist, tut ein warmes Getränk richtig gut. Die heiße Fichte schmeckt frisch, harzig und fruchtig zugleich. Hast du sie schon einmal probiert? Sie wärmt dich von innen! Das perfekte Getränk nach einem langen Winter-Spaziergang.

Zutaten

für eine große Tasse

- 1 EL Fichtennadeln frisch oder getrocknet
- 2 EL Zitronensaft
- 250 ml kochendes Wasser

Optional
Honig oder Fichtenspitzensirup

So geht's:

1. Die Fichtennadeln vom Zweig abstreifen und ggf. abwaschen.
2. Die Nadeln sehr fein hacken, so kann sich das Aroma gut entfalten.
3. Die Nadeln in eine Tasse geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Abgedeckt etwa fünf Minuten ziehen lassen.
4. Durch ein Sieb abgießen.
5. Zitronensaft dazugeben und ggf. den Honig einrühren, sobald das Getränk Trinktemperatur hat.

Mein Tipp:

Decke beim Ziehenlassen deine Tasse ab, dann bleibt das feine Aroma in der Tasse.
Wenn du magst, gib noch eine feine Scheibe Ingwer oder Zimt dazu.
Probiere auch die Nadeln der anderen Nadelbäume aus. Jeder hat sein eigenes Aroma.

Beachte bitte:

Bitte nur die Nadeln sicher bestimmter Nadelbäume verwenden. Die Eibe sieht ähnlich aus und ist giftig!