

Weihnachtsrezeptbörse im Holunder-Kontor

am Sonnabend, dem 11. Dezember, von 14.00 bis 18.00 Uhr

Nach alter Tradition werden die Johanni-Nüsse im Juni - genauer gesagt am 24. Juni - gepflückt.

Die dann noch völlig grünen Walnüsse sind zwar ungenießbar, aber bis zur Weihnachtszeit kann man daraus eine feine Delikatesse, den Bitter-Nuss-Likör, herstellen. Dass sich

die Mühe lohnt, davon können sich die Gäste am 3. Adventssonabend zur Rezeptbörse überzeugen.

Im Sommer sind die Schale und der Kern der Walnuss noch weich, und lassen sich mühelos in Scheiben schneiden. Anschließend werden sie mit Rohrzucker gesüßt und mit Alkohol übergossen. Fest verschlossen müssen die Walnüsse mindestens sechzig Tage in

der Sonne stehen, bis sich die Flüssigkeit tief braun färbt. Einmal wöchentlich wird das Ganze kräftig durchgeschüttelt, damit sich die Aromen gut vermischen. Dann wird der Likör durchgeseibt und abgefüllt. Je länger der fertige Likör reifen kann, desto besser wird der Geschmack.

Die Walnuss galt in der Klosterheilkunde als Nervenahrung und wurde

bei depressiver Verstimmung empfohlen. Genau das Richtige für Genießer in der dunklen Jahreszeit. Zum „Holunderwein bei Kerzenschein“ gibt es noch selbst gemachten Walnuss-Kuchen mit Holunderbeeren.

*Holunder-Kontor
August-Bebel-Straße 14
39167 Niederdodeleben
www.holli-holler.de*