



URSULA LANG · ANNETTE SCHIERHORN

FRUCHTWEIN LIKÖRE, MOST & SÄFTE

Einfach selber machen

bly

Saftige Rezepte aus Obst, Gemüse und Kräutern



Vorwort	Seite 6
Saft und Sirup	Seite 8
Heiß und kalt Entsaften, Ausrüstung, Entsaftungszeiten	Seite 10
Haltbarkeit, Sirupherstellung	Seite 12
Aus dem Obstgarten	Rezepte ab Seite 14
Aus dem Gemüsegarten	Rezepte ab Seite 30
Aus Kräutern und Wildpflanzen	Rezepte ab Seite 38
Das Beste aus Äpfeln – Most und andere Spezialitäten	Seite 62
Apfelsorten zum Mosten und Brennen, Süßmost	Seite 64
Schritt für Schritt zum unvergorenen Süßmost	Seite 66
Aus Saft wird Most	Seite 68
Mostrezepte	Seite 70
Apfelspezialitäten	Rezepte ab Seite 72
Guter Geist aus Obst, Beeren und Kräutern – Weine, Bowlen, Schnäpse und Liköre	Seite 78
Obst- und Beerenweine	
Ausrüstung, Schritt für Schritt zum selbst gemachten Wein	Seite 80
Muster für Saftgärung, Muster für Maischegärung	Seite 82
Weine aus dem Obst- und Beerengarten	Rezepte ab Seite 82
Ansatzweine aus Blüten, Kräutern und Wurzeln	Rezepte ab Seite 94



Bowlen

Rezepte ab Seite 102

Ansatzschnäpse

Ausrüstung, Alkohol, Ansatzstoffe

Seite 108

Aus Obst, Kräutern und Wildfrüchten

Rezepte ab Seite 110

Liköre

Ausrüstung, Alkohol, Ansetzen

Seite 118

Aus Obst, Beeren, Wildfrüchten und

Kräutern

Rezepte ab Seite 120

Essig – das Multitalent

Seite 140

Schritt für Schritt zum selbst gemachten Essig

Seite 142

Aus Obst, Gemüse, Kräutern und Blüten

Rezepte ab Seite 144

Essig-Kosmetik: Haarspülung, Gesichtstonikum,

Veilchenblütenessig

Seite 152

Essig als Alltagshelfer und in der Medizin

Seite 154

Glossar

Seite 156

Literatur

Seite 157

Bezugsadressen, Kurse

Seite 158

Autoren und Impressum

Seite 159