

Ein Stück Sommer  
ins Glas gebracht:  
Der goldgelbe Gelee  
aus Zitronenverbene  
gehört mittlerweile  
zu Ivana D'Addarios  
Einmachklassikern.



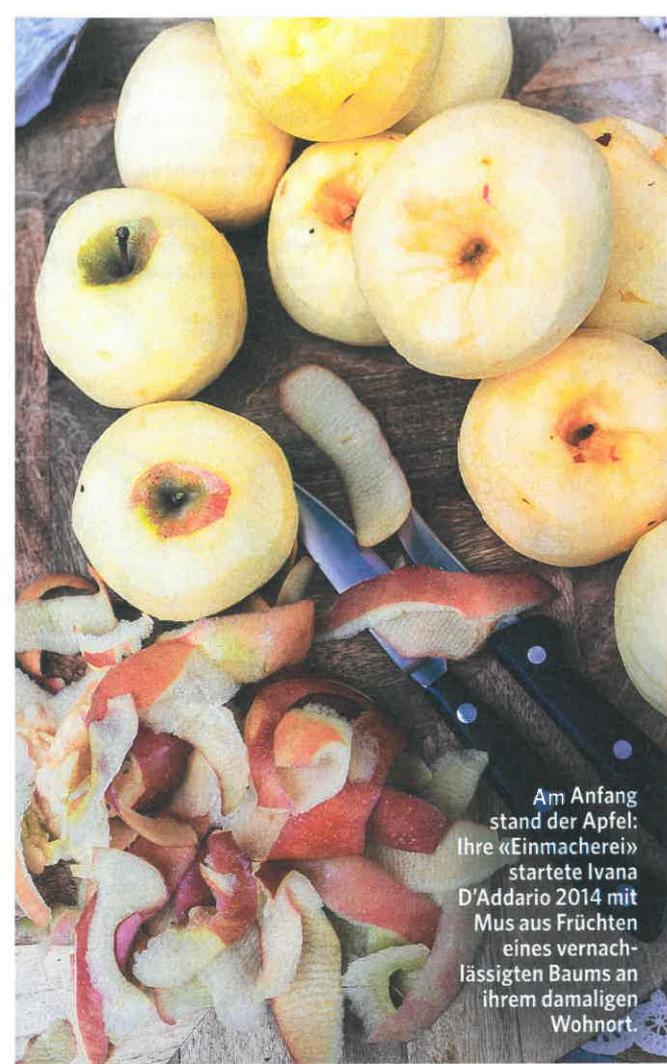


Sie packt den Geschmack bei den Blättern: Ivana D'Addario liebt es, duftende frische Kräuter wie Zitronenverbene zu Delikatessen zu verarbeiten.

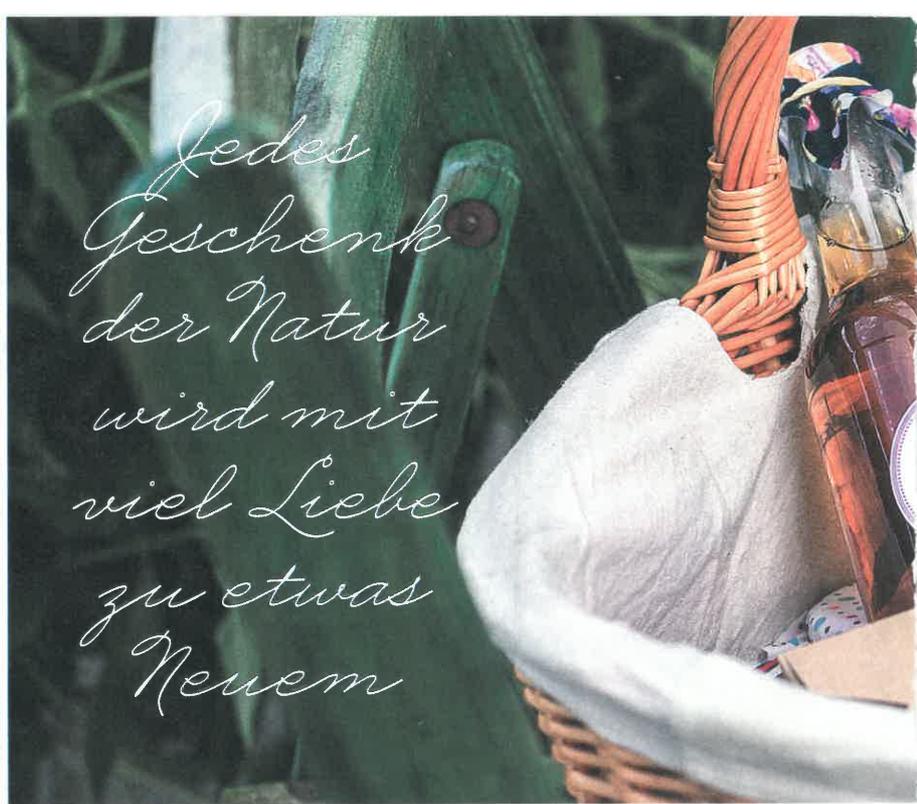
# Hier ist Aroma im Busch

Früher regelte sie den Verkehr am Zürcher Central, heute kocht sie in ihrem «Hexenhäuschen» in Hedingen ZH Gelees und Co. ein: Mit ihrer «Einmacherei» im Säuliamt fand Bauerntochter Ivana D'Addario zu ihren Wurzeln zurück.

Text Sabrina Glanzmann Fotos und Styling Veronika Studer



Am Anfang stand der Apfel: Ihre «Einmacherei» startete Ivana D'Addario 2014 mit Mus aus Früchten eines vernachlässigten Baums an ihrem damaligen Wohnort.



*Jedes Geschenk der Natur wird mit viel Liebe zu etwas Neuem*



Kleine liebevolle Details sind Ivana D'Addario wichtig – bei ihren Produkten ebenso wie in ihrem Zuhause. So ist auch der Eingang zum Lager im Keller immer passend dekoriert.



Das Essen ist fertig! Ivana D'Addario genießt mit ihrem Partner Ivo Schreiber, dessen Mutter Esther Schreiber und Töchterchen Joanina die gemeinsame Zeit «al fresco».



Einfach traubenhaft, diese essbare Hausdeko. Als Ivana D'Addario und Ivo Schreiber 2018 nach Hedingen zogen, pflanzten sie unter anderem auch Reben neu an.



Von Sirup über Konfitüren bis zu gewürztem Salz und Zucker: Das Sortiment von «Ivana's Einmacherei» umfasst in der Hochsaison bis zu dreissig verschiedene Produkte.



Die gelernte Köchin Esther Schreiber ist eine wichtige Inspirationsquelle für Ivana D'Addario. Hier hilft sie beim Rüsten für die «Öpfel-Butter».



Keine zu klein, eine Blüemli-Begeisterte zu sein: Joanina geht mit ihrem Spritzkännchen regelmässig auf Giesstouren im Garten.



**Konservierte Schönheiten:** Die getrockneten Kronblätter von unbehandelten, verblühten Duftrosen sind die Startzutat des Rosenblütenzuckers der Einfrau-Manufaktur.

# Clubsandwich mit Pouletbrust, Pesto und «Öpfel-Butter»

Für 4 Personen

## Zutaten

- 2 Bund frischer Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- etwas Salz
- 2 grosse Pouletbrüstli
- etwas Rapsöl
- 4 Zweige Thymian, gezupft
- etwas Fleur de Sel
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- etwas Rapsöl
- 4 Eier
- etwas Bratbutter
- 8 Toastscheiben
- etwas «Öpfel-Butter» (siehe Grundrezept auf Seite 61)
- 1 Babylattich, in Blättern
- einige Cherrytomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Päckli Zwiebelsprossen
- 1 Avocado, in dünne Scheiben geschnitten
- 125 g Parmesan, gehobelt (oder ein paar mit einem Sparschäler abgezogene Späne)
- 8 Holzspiesse

## Zubereitung

1. Für ein schnelles Pesto Basilikum mit Olivenöl gut mixen und mit Salz abschmecken. Beiseitestellen.
2. Pouletbrüstli horizontal halbieren, mit Rapsöl, Thymian, Fleur de Sel und Pfeffer einreiben und kurz marinieren. In einer Bratpfanne in Rapsöl golden anbraten oder auf dem Grill grillieren, in schräge Scheibchen schneiden.

3. Eier in einer Pfanne mit Bratbutter zu Spiegeleiern braten und nach Belieben würzen. Toastscheiben kurz im Backofen rösten oder im Toaster antoasten.

4. Pro Person je eine Toastscheibe mit «Öpfel-Butter» bestreichen und mit einem Blatt Babylattich und einigen Cherrytomaten-Scheiben belegen. Zwei bis drei Pouletbrustscheibchen darauflegen, einige Zwiebelsprossen darüber verteilen und mit zwei bis drei Avocadoscheiben bedecken.

5. Je eine zweite Toastscheibe mit dem Pesto bestreichen und die belegte Toastscheibe damit bedecken. Parmesan auf die obere Toastscheibe streuen und vorsichtig ein Spiegelei darauflegen.

6. Jedes Clubsandwich mit zwei Holzspiesen fixieren und auf einem Teller anrichten.

**Info** Das «Öpfel-Butter»-Rezept ist eine abgeänderte Version von Ivana D'Addarios Originalrezept, das saisonal bei «Ivana's Einmacherei» erhältlich ist (Bezugsinfos siehe Seite 58 unten).

**Leckerer Türmchen:**  
Im Clubsandwich schmeicheln Basilikumpesto sowie etwas süssliche «Öpfel-Butter» den Hauptzutaten Poulet, Avocado und Tomate.

*Sie hilft dem  
eigenen Ursprung  
auf die Sprünge*

# D

Die noch warmen Gipfeli im Körbchen duften verführerisch. Auf einer runden Spitzendecke steht eine Vase voller Blumen, gleich daneben ein Schiefertäfelchen mit einem handgeschriebenen Willkommensgruss. «Wenn der Tag mit ein paar schönen und feinen Dingen beginnt, wird der Rest auch gut, oder?», sagt Ivana D'Addario und stellt frisch gebrühten Espresso auf den Küchentisch. Hier ein hellblaues Milchkännchen mit weissen Punkten, da eine lila Lakritzdose im Vintage-Stil, dort eine Pflanzenampel aus Makramee, an der Peperoncini zum Trocknen hängen.

Wer in dieses gemütliche Wimmelbild eintaucht, kann sich kaum sattsehen: Aus dem Schrank lugt ein König-Nussknacker, das Original aus dem Erzgebirge mit den schlohweissen Haaren unter der Krone. Links davon gesellt sich eine zweite Bekanntheit dazu: eine bunt bemalte Matroschka-Schachtelpuppe aus Holz. Umrandet werden die beiden von Vorratsgläsern gefüllt mit Risotto, Polenta oder den letzten, noch nicht verspeisten Schoggi-Eili von Ostern. Kochbücher stapeln sich neben Mörsern und Geschirr aus dem Brockenhaus. Und im Papiersack auf dem Boden warten Baumnüsse darauf, vom König geknackt zu werden.

**Ein Apfelbaum als Aha-Erlebnis**  
«Hexenhäuschen», so nennt die 44-Jährige ihr Daheim in Hedingen ZH liebevoll. Im Fünfzigerjahrebau mit seinen kleinen Räumen ist einiges an Kreativität und Fantasie gefordert, «um alles so zu

**Platz für den letzten Schliff:**  
In ihrem Atelier versieht Ivana D'Addario ihre Produkte mit selbst gestalteten Etiketten - und die Deckel der Konfis und Gelees mit bunten Stoffstücken.



*Wo süß und salzig  
einander ganz  
natürlich ergänzen*



**Gib ihr Süßes: Zu einer Blätterteigtasche mit würziger Hackfleischfüllung passt der «Truibä-Gelee» wie die Faust aufs Auge. Wer mag, gibt noch einen Klecks Sauerrahm dazu.**

# Hackfleisch- taschen mit «Trubä-Gelee»

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Blätterteig à 320 Gramm (42 x 36 cm)
- 1 kleine Gemüsezwiebel • 2 EL Öl (zum Anbraten) • 1 Prise brauner Zucker
- 450 g Rindshackfleisch (oder gemischtes Hack) • etwas Öl (zum Anbraten)
- Knoblauchzehe, gepresst • 1 Prise Zucker
- etwas frischer Chili • Salz und Pfeffer
- 1 TL Thymian • 1 bis 2 Eier • 4 TL «Trubä-Gelee» (siehe Grundrezept Seite 60)

## Zubereitung

- 1.** Blätterteig auswallen, daraus circa 10 cm grosse Kreise ausstechen (zum Beispiel mit einem Cocktailglas) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 2.** Gemüsezwiebel schälen und würfeln, Öl in eine Pfanne geben und Zwiebelstücke darin anbraten, anschliessend bei milder Hitze weich schmoren und mit dem braunen Zucker leicht caramolisieren. In eine Schüssel geben.
- 3.** Hackfleisch in der noch heissen Pfanne mit etwas Öl braten. Knoblauch, Zucker und Chili dazugeben, gut mischen. Bei geringer Hitze weitere 8 bis 10 Minuten braten. Auskühlen lassen, mit den geschmorten Zwiebelwürfeln vermengen und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
- 4.** Das Ei beziehungsweise die Eier verquirlen. Mit einem Esslöffel das Hackfleisch portionenweise in die eine Hälfte der Blätterteigkreise geben und die Ränder mit dem verquirlten Ei bepinseln. Die andere Seite darüberklappen, die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Die Oberfläche der Taschen ebenfalls mit einer Gabel stupfen und mit dem restlichen Ei bestreichen.
- 5.** Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen und die Blätterteigtaschen circa 25 Minuten goldgelb backen. Auf vier Teller verteilen und mit je einem gehäuften Teelöffel «Trubä-Gelee» servieren.

**Tipp** 180 Gramm Sauerrahm mit frischem Schnittlauch in ein Schüsselchen geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Taschen servieren.

**Info** Die Teigtaschen lassen sich ausgekühlt in Beuteln tiefkühlen. Zum Aufbacken noch gefroren in den kalten Backofen geben und statt bei 190 Grad Umluft nur bei 170 Grad backen (35 bis 40 Minuten).



Mit der Natur eng verbunden: Winzer Ivo Schreiber pflegt nicht nur seinen Weinberg in Richterswil ZH mit Hingabe, sondern auch die Reben im Garten daheim in Hedingen.

verstauen und einzurichten, dass es nicht wie ein Dauergnusch aussieht», sagt Ivana D'Addario und lacht herzlich.

Das gelingt ihr und ihrem Lebenspartner Ivo Schreiber, 39, offensichtlich. Denn der Platz reicht auch für ein Atelier und Vorratsräume im Keller, die Ivana D'Addario ihrer eigenen kleinen «Einmacherei» gewidmet hat. Schon ein Augenschein zeigt, dass in den Regalen einiges schlummert, was der Gaumen begehrt: Gelees aus Trauben, Johannisbeeren und Birnen, Rosenblüten- und Lavendelzucker, Bärlauch- und Orangensalz, Apfelbutter und Lemon Curd. Bis zu dreissig verschiedene Produkte stehen hier in der Hochsaison – alle aus biolo-

gischen Zutaten hergestellt, ohne künstliche Aromen oder Konservierungsmittel. Eingemacht wird, was der eigene vierhundert Quadratmeter grosse Garten, der von Ivo Schreibers Mutter in Neerach ZH und ab und zu auch die – ebenfalls nur ungespritzten – Ernten von Freunden hergeben. «Manchmal kaufe ich zudem Bio-Zitrusfrüchte direkt aus Spanien, ich mag Orangenmarmelade zur Weihnachtszeit einfach zu sehr», sagt Ivana D'Addario. Dabei ist die Einfrau-Manufaktur für sie weit mehr als nur ein Ausgleich zu ihrer Teilzeitbeschäftigung im Marketingbereich: Vielmehr hat das Einmachen sie zurück zu ihren Wurzeln geführt.

# Wo ein entschleunigtes Leben hausgemachte saisonale Produkte hervorbringt

Rückblende in den Oktober 2014. Das Paar D'Addario-Schreiber war gerade in ein Haus eingezogen, in dessen Garten ein knorpeliger Apfelbaum stand – mit Früchten, die vor sich hin faulten. Für Ivana D'Addario war das ein Zeichen, «und das meine ich überhaupt nicht esoterisch», sagt sie und lacht wieder ihr ansteckendes Lachen. Als Tochter einer kroatischen Mutter und eines italienischen Vaters, die beide in einer Bauernfamilie aufgewachsen waren, konnte sie nicht mitansehen, wie die Äpfel ungenutzt blieben. Also sammelte sie alle ein, kochte Mus daraus, verschenkte ein paar Gläser davon an Freunde und Bekannte und spürte nicht zuletzt auch dank den positiven Rückmeldungen, dass die Verbindung zur Natur und deren Schätzen ihr viel zu lange gefehlt hatten.

## Herzensprojekt mit Wurzeln

Schon vor dem Apfelbaum-Aha-Erlebnis wollte Ivana D'Addario einen Gang runterschalten. Als Expertin für Marketing, Markenführung und Kommunikation in der Zürcher Finanz- und Versicherungsbranche waren ihre Tage lang, das Tempo hoch, der Druck gross. Das entsprach zwar ihrem Naturell: Gerade bei komplexen Umstrukturierungen oder Reorganisationen war sie voll in ihrem Element. Später liess sie sich zur Polizeiassistentin ausbilden und konnte wieder «Chaos managen. Ich regelte den Verkehr am Zürcher Central und liebte es, gerade in den Stosszeiten.»

Trotzdem war da eben noch eine andere Seite in ihr. Eine ruhigere, die sich nach Entschleunigung sehnte. Und nach der Naturverbundenheit ihrer Kindheit, wenn sie ihre Verwandten im kroatischen Hinterland besuchte. «Ich sah dort fasziniert zu, wie die Frauen mit ihren Kopftüchern und Schürzen botichweise Kohlköpfe in Essig einlegten. Es war das Natürlichste der Welt. Und mein Grossvater hatte immer einen Schinken am Balken hängen. Wenn wir Kinder auf ein Schemeli stehen und

einen Schnäfel Fleisch abschneiden durften, war das stets etwas Besonderes.» Einmachen, Räuchern, Salzen – Ivana D'Addario lernte von klein auf, wie wichtig diese Haltbarkeitsmethoden waren. Und wie wertvoll Ressourcen, wenn das fliessende Wasser statt vom Hahnen nur vom Brunnen kam. «Als ich später meine eigenen Wege ging, entfernte ich mich von diesen Wurzeln und Werten. Aber ab Mitte dreissig veränderte sich bei mir etwas. Ich fühlte mich wie eine Biene, die zurück in ihren Stock wollte.»

Zehn Jahre später steht Ivana D'Addario barfuss in ihrem Garten im

Zürcher Säuliamt und füllt die kleine Giesskanne von Töchterchen Joanina. Die Fünfeinhalbjährige kennt es gar nicht anders, als mit und inmitten von Pflanzen zu leben. Als sie 2018 geboren wurde, war nicht nur «Ivana's Einmacherei» zum Herzensprojekt ihrer Mutter geworden – ihr Vater Ivo Schreiber hatte auch gerade seine Winzerausbildung abgeschlossen. Den Versicherungskaufmann mit familiärem Hintergrund ebenfalls in der Landwirtschaft hatte es nämlich wie seine Partnerin zurück zur Natur gezogen – 2019 konnte er den fünfzehn Aren grossen Rebberg bei der



Im Garten von Ivana D'Addario und Ivo Schreiber erleben Pflanzenfans ihr blaues Wunder – auch dank dekorativen Kugeldisteln.



Schmackhafter Schichtbetrieb: ein Boden aus Butterguetsli, darüber Quarkcreme mit Verveine-Gelee und fruchtigem Pfirsich.

## Quarkcreme mit Verveine-Gelee und Pfirsich

Für 4 Gläser à je 200 ml

### Zutaten

- 160 g Vollkornbutter- oder Haferguetsli (oder eine Mischung aus beidem) ▪ ½ EL brauner Zucker ▪ 1 Prise Vanillezucker ▪ 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt oder Lebkuchengewürz ▪ 30 g Butter, geschmolzen
- 250 g Magerquark ▪ 150 g Frischkäse (Doppelrahstufe) oder Mascarpone ▪ 80 g Verveine-Gelee ▪ 1 Päckli Vanillezucker
- 1 Schuss Zitronensaft ▪ 4 Pfirsiche ▪ Verveine-Gelee (siehe Grundrezept Seite 61) ▪ ein paar frische Verveine-Blätter zum Garnieren

### Zubereitung

**1.** Die Vollkornbutter- oder Haferguetsli fein zerkleinern (zum Beispiel mit einem Mörser) und in eine Schüssel geben. Braunen Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt oder Lebkuchengewürz begeben, alles gut mischen. Die geschmolzene Butter darübergiessen. Gut durchrühren, bis sich Krümel bilden.

**2.** Guetslikrümel in vier Gläser verteilen und so einen Boden bilden. Die Gläser sanft rütteln oder aufklopfen, damit sich die Krümel gleichmässig verteilen.

**3.** Für die Creme Magerquark mit Frischkäse oder Mascarpone, Verveine-Gelee, Vanillezucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät oder Schwingbesen verrühren, bis die Masse samtig und homogen ist. Drei Viertel der Creme mit einem Spritzbeutel in die Gläser verteilen und wieder rütteln.

**4.** Die Hälfte der Pfirsiche zu einem Mus pürieren und 1 Esslöffel des Verveine-Gelees einrühren. Das entstandene Pfirsichmus mit einem Löffel in die Gläser verteilen, erneut sanft aufklopfen.

**5.** Die andere Hälfte der Pfirsiche in Schnitze schneiden und auf die Creme legen. Restliche Quarkcreme aus dem Spritzbeutel sowie etwas Verveine-Gelee als Klecks obendrauf geben. Mit Verveine-Blättern garnieren. Mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

# Konservieren, was die Natur Jahr für Jahr schenkt

katholischen Kirche Richterswil übernehmen und stellte diesen auf biologischen Pflanzenschutz um. Die Garanoir-Trauben für Ivanas «Truubä-Gelee»? Sie stammen alle aus der sorgfältigen Hege und Pflege ihres Partners.

## Zitronenduft ins Glas bringen

Nach dem Anfang mit dem Apfelmus hatte Ivana D'Addario bald jedes Buch über Botanik, Gärtnern, Einmachen und Einkochen verschlungen, das sie finden konnte. Auch ihre Sammlung traditioneller Konfitüren-, Gelee- und Marmeladenrezepte wurde grösser und grösser – bis heute tauscht sie sich auch regelmässig mit einer erfahrenen Confiturière aus der Westschweiz aus oder mit Köchen und Gastronomen, die sie im Lauf der Jahre kennenlernte. Zuletzt hat ein altes Rezept für Zwetschgenkonfitüre die Tüftlerin besonders fasziniert, sie verrät darüber nur, dass ein Backofen im Spiel ist. Das Resultat: Die Kundinnen und Kunden haben ihr die Gläser regelrecht aus den Händen gerissen. «Es ist der tollste Nebenberuf, den es gibt», sagt Ivana D'Addario. Die Brücke zu ihrem Marketing- und Kommunikationswissen schlägt sie übrigens mit ihrer Webseite inklusive Onlineshop, Blog und Lexikon zu Früchten, Blüten und Kräutern. Auch Logo und Etiketten sind selbst entworfen. «Und der Stoff, den ich seit Jahrzehnten sammle und für den ich nie Verwendung hatte, schneide ich jetzt zu Schmuckdeckchen für die Deckel der Einmachgläser.»

Joanina hat inzwischen ihre Blüemli fertig gewässert. «Lueg, die hani mitem Mami gmacht!», sagt sie stolz und zeigt auf eine Kiste mit Zitronenbaumpflänzchen. «In vielen meiner Produkte ist Zitronensaft eine wichtige Zutat, da gibt es immer Biozitronen zu pressen. Letztes Jahr haben wir einfach ein paar Kerne von diesen gepflanzt, und es hat funktioniert. Wir haben so eine Freude», sagt Ivana D'Addario. In ihren Händen hält sie bereits etwas anderes ziemlich zitro-



Veredeln Gerichte und Gebäcke: Bärlauchsalz (links) und Rosenblütenzucker.

nig Duftendes: büschelweise unbehandelte Verveine *Aloysia citrodora*, auch Zitronenverbene oder Zitronenstrauch genannt. Aus dem Eisenkrautgewächs stellt Ivana D'Addario einen Gelee her, der mittlerweile als einer ihrer Klassiker gilt. Ivo Schreibers Mutter Esther hat den Verveine an diesem sonnigen Sommertag nach Hedingen gebracht. «Die Pflanze wächst bei mir unter dem Vordach drei Meter hoch, offenbar fühlt sie sich dort richtig wohl», sagt sie – und ist bereits daran, am Tisch auf der Terrasse Zutaten für die Gerichte vorzubereiten, die sie im Austausch mit ihrer Schwiegertochter kreiert und gleich gemeinsam mit ihr kochen wird.

## Rhythmus der Natur als Chef

Esther Schreiber, 62, ist gelernte Köchin, war aber nach ihrer Ausbildung immer in anderen Branchen tätig. Von Grund auf frisch kochen ist für sie bis heute ebenso selbstverständlich wie die Lust

am Experimentieren. «Am liebsten schaue ich, was es noch im Kühlschrank hat, und mache etwas daraus. Vom Vorrat passt ja dann meistens etwas dazu.» Wenn der Vorrat mit Produkten von Ivana D'Addario bestückt ist, kann Folgendes dabei herauskommen: würzige Hackfleischtaschen mit Traubengelee als fruchtig-süßem Kontrast. Quarkcreme mit Verveine-Gelee und Pflirsich. Oder ein Clubsandwich mit Pouletbrust, Pesto und «Öpfel-Butter». «Diese heisst so, weil sie schnittfest ist, nicht etwa, weil sie Butter enthalten würde, denn das ist nicht der Fall», sagt Ivana D'Addario. Ursprünglich sei Apfelbutter von Belgien nach Grossbritannien und von dort in die USA gekommen, und sie sei in diesen Ländern bis heute sehr populär. «Ich mag sie gerne zu Blauschimmelkäse, im Naturejoghurt oder auch einfach auf dem Zmorgebrot. Und zu Schweinefleisch ist sie auch mega fein, also rein ins Schinkensandwich damit.»

Das Leben mit der Natur und das Verarbeiten der eigenen Produkte bedeuten auch, dass in «Ivana's Einmacherei» halt nicht jede Saison genau das Gleiche in der gleich grossen Menge entstehen kann. 2023 zum Beispiel sei überhaupt kein Zwetschgenjahr gewesen und das erwähnte Konfi-Geheimrezept deshalb in der Schublade geblieben. «Der Rhythmus der Natur ist mein Chef. Ich mag ihn sehr», sagt Ivana D'Addario, bevor sie beim Znacht mit ihrer Familie auf der Terrasse des Hedinger Hexenhäuschens in ihr Clubsandwich beisst.

Wenn der Tag mit ein paar schönen und feinen Dingen endet, wird der nächste auch gut, oder?

• • •

«Ivana's Einmacherei», Telefon 079 239 21 35,  
ivanaseinmacherei@gmx.ch,  
www.ivanaseinmacherei.ch,  
Instagram: @ivanas.einmacherei  
«Ivo Schreiber Weine», Telefon 076 200 78 65,  
hallo@schreiberweine.ch,  
www.schreiberweine.ch,  
Instagram: @ivo.schreiber.weine

# Mürbeteig-Guetsli mit Verveine-Gelee-Füllung

Für circa 50 Stück

## Zutaten

• 200 g Butter, kalt • 300 g Weizenmehl • 1 Prise Salz • 100 g geschälte Mandeln, gemahlen • 150 g Zucker • 1 Päckli Vanillezucker • 2 Eier (Grösse M) • etwas Weizenmehl • 200 g Verveine-Gelee (siehe Grundrezept Seite 61) • etwas «Rosäblüetä-Zucker» (Bezugsinfos siehe linke Seite) oder Puderzucker, zum Bestreuen • einige getrocknete Verveine-Blätter, gemahlen

## Zubereitung

**1.** Butter in Stücken sowie Mehl, Salz, Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem Teig kneten, eventuell mit den Händen nachhelfen. In Folie wickeln, 60 Minuten kühl stellen.

**2.** Weizenmehl auf die Arbeitsfläche geben, Teig darauf ausrollen. Mit einem runden Ausstecher mit

Wellenrand (Durchmesser circa 4 cm) Kreise ausstechen.

**3.** Blech mit Backpapier auslegen. Eine Hälfte der Teigkreise darauflegen. Sie bilden später den Guetsli-Boden.

**4.** Bei der anderen Hälfte der Teigkreise mit einem kleineren runden Ausstecher (Durchmesser 1 bis 1,5 cm) in der Mitte Kreise ausstechen und auch aufs Blech legen (die Kreise bilden später den Deckel der Guetsli).

**5.** Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Teigkreise 8 bis 10 Minuten backen (sie sollten nicht zu braun werden), vollständig auskühlen.

**6.** Auf die «Böden» (ohne Loch) etwas Verveine-Gelee geben, leicht verstreichen und je einen Deckel mit Loch darauflegen. Leicht andrücken. Vor dem Servieren mit etwas «Rosäblüetä-Zucker» oder Puderzucker und mit den Verveine-Blättern bestreuen.



Ja, ist denn schon Weihnachten? Für den Gaumen sind diese Mürbeteig-Guetsli zum Glück das ganze Jahr hindurch ein Geschenk – mit Verveine-Gelee als Füllung erst recht.

# Basis für die LandLiebe-Rezepte

Ivana D'Addario verrät den LandLiebe-Leserinnen und -Lesern drei ihrer Grundrezepte, mit denen sich die Gerichte auf den vorangehenden Seiten zubereiten lassen – drei Brotaufstriche, die auch pur herrlich schmecken. Viel Vergnügen beim Einkochen und Geniessen!

## «Trubä-Gelee» mit Rum

Für circa 8 Gläser à 230 ml

### Zutaten

▪ circa 3,75 kg rote oder weisse Trauben für circa 1 Liter Saft (Tipp: Wein- statt Tafeltrauben verwenden, zum Beispiel die Sorte Muscat bleu oder Garanoir, denn Weintrauben haben ein vielfältigeres und intensiveres Aroma) ▪ ½ Zitrone, nur Saft  
▪ 50 ml Rum ▪ 1 kg Kristallzucker ▪ Geliermittel, Menge gemäss Packungsanweisung

### Zubereitung

**1.** Trauben waschen, entrappen und in einen Kochtopf geben. Etwas Wasser dazugeben, damit die Traubenbeeren nicht am Topfboden anbrennen. Trauben weich kochen (kann je nach Schalendicke bis zu einer Stunde dauern) und passieren.

**2.** Saft mit Messbecher abmessen – es sollte 1 Liter sein (allenfalls Zutatenmengen anpassen). Saft zurück in den Kochtopf geben, Zitronensaft und Rum dazugeben und erneut aufkochen. Zucker unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen und so lange weiterrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat.

**3.** Geliermittel gemäss Packungsanweisung anwenden und alles drei Minuten köcheln. Gelierprobe machen: dafür mit einem Kaffeelöffel eine kleine Menge Gelee auf einen kalten Teller geben. Die Konsistenz sollte nach kurzem Abkühlen wie gewünscht sein, ansonsten kurz weiterköcheln.

**4.** Jetzt zügig arbeiten: «Trubä-Gelee» heiss in saubere, sterilisierte Gläser abfüllen (Kopfraum frei lassen). Glasrand säubern. Den ebenfalls sterilisierten Deckel umgehend draufschauben. Gläser mindestens 12 Stunden bei Zimmertemperatur abkühlen.

**Gelee mit Schuss:  
Traubensaft und Rum  
sind in diesem Rezept zu  
einem geschmackvollen  
Duo vereint.**



## Verveine-Gelee

Für circa 8 Gläser à 230 ml



In Frankreich ein Klassiker, hierzulande noch eher unbekannt: Gelee aus duftender Zitronenverbene.

### Zutaten

- 1 Liter Wasser
- 50 g frische Verveine-Blätter
- 1 dl Apfelsaft
- ½ Zitrone, nur Saft
- 1 kg Kristallzucker
- Geliermittel, Menge gemäss Packungsanweisung

### Zubereitung

- 1.** Wasser in einen Kochtopf giessen und aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die gewaschenen frischen Verveine-Blätter begeben. 15 bis 20 Minuten ziehen lassen, abseihen und falls notwendig zusätzlich filtern.
- 2.** Apfel- und Zitronensaft eingiessen, erneut aufkochen. Zucker unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen und so langeiterrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Geliermittel gemäss Packungsanweisung anwenden und drei Minuten bis zum Gelpunkt köcheln.
- 3.** Gelprobe machen: dafür mit einem Kaffeelöffel eine kleine Menge Gelee auf einen kalten Teller geben. Die Konsistenz sollte nach kurzem Abkühlen wie gewünscht sein, ansonsten nochmals kurz weiterköcheln.
- 4.** Jetzt zügig arbeiten: Verveine-Gelee heiss in saubere, sterilisierte Gläser abfüllen (Kopfraum freilassen). Glasrand säubern. Den ebenfalls sterilisierten Deckel umgehend draufschauben. Gläser mindestens 12 Stunden bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Der Name führt auf eine falsche Fährte: Keine Butter kommt hier ins Schälchen, dafür ein besonders intensiver Apfelgeschmack.



## «Öpfel-Butter» (LandLiebe-Version)

Für circa 4 Gläser à 120 ml

### Zutaten

- 1 kg Äpfel
- 150 ml Apfelsaft
- ½ Zitrone, nur Saft
- 450 g (bis 500 g) Kristallzucker
- 2 TL Zimt
- 1 TL Salz
- ½ TL Vanille-Extrakt

### Zubereitung

- 1.** Äpfel waschen, schälen, entkernen und klein schneiden (Viertel- oder Achtelstücke). In einen Kochtopf mit etwas Wasser geben und circa 20 Minuten weich kochen, anschliessend pürieren.
- 2.** Apfelmasse mit Apfel- und Zitronensaft übergiessen, erneut aufkochen. Zucker unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen und so langeiterrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat.

- 3.** Zimt, Salz und Vanille-Extrakt untermischen. Hitze reduzieren und bei niedriger Temperatur (bei einem neunstufigen Kochherd zum Beispiel auf Stufe fünf) unter ständigem Rühren so lange einkochen, bis die Masse zähflüssig ist, eindickt und eine tiefbraune Farbe bekommt (kann bis zu zwei Stunden dauern).
- 4.** Jetzt zügig arbeiten: Apfelbutter heiss in saubere, sterilisierte Gläser abfüllen (Kopfraum freilassen). Gläser vor dem Verschliessen einige Male aufklopfen, damit allfällige Luftblasen entweichen. Glasrand säubern. Den ebenfalls sterilisierten Deckel umgehend draufschauben. Gläser mindestens 12 Stunden bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.