

Rosenwasser für die Küche

Hier bei diesem Rezept Rosenwasser für die Küche, kann man, sofern man unbehandelte frische Rosenblüten von Duftrosen selbst im Garten hat, oder von Nachbarn oder Freunden bekommen kann, einmal versuchen, ein einfaches, natürliches Rosenwasser selbst herzustellen.

Dieses Rosenwasser in der eigenen Küche zubereitet ist aber leider nur für ein paar Wochen bei Kühlschranklagerung haltbar und man benötigt davon schon gut 30 – 50 ml, um einen ähnlich guten Geschmack in den Speisen zu erhalten, wie dies beim hochwertig hergestelltem gekauftem Rosenwasser der Fall ist.

Dafür ist es in der Herstellung sehr einfach und bietet Experimentierfreudigen die Gelegenheit dies einmal selbst herzustellen.

Echtes, natürliches Rosenwasser kann man in kleinen Fläschchen abgefüllt in der Apotheke, Bioladen oder in jedem gut geführten Supermarkt kaufen, welches allerdings nicht billig ist.

Dieses, in der Herstellung nicht so einfache gekaufte Rosenwasser kann man dafür auch länger aufbewahren und man benötigt oft nur ein paar Tropfen, um den Speisen eine kleine Raffinesse zu verleihen. Beim Kauf sollte man darauf achten, ob es ein natürliches Rosenwasser für die Küche, (ist im Allgemeinen das Teurere) oder nur ein naturidentisches Rosenwasser ist.



Zutaten: für ca. 350 ml

Ca. 30 g unbehandelte Rosenblüten von Duftrosen (6 - 7 Rosen)

400 ml Wasser

Kleine Gläschen oder Fläschchen mit Drehverschluss

Ein dünnmaschiges Sieb

1 Mulltuch, dünnes Küchentuch
oder 1 Baumwollwindel

Zubereitung:

Für die Zubereitung vom Rezept **Rosenwasser für die Küche** sollten zuerst die einzelnen Rosenblüten auf dem Tisch liegend, gründlich nach Ungeziefer abgesucht werden.
Die Rosenblüten nicht waschen.

Danach bei jedem Rosenblatt den unteren hellen Blattansatz mit den Fingern oder mit einer Schere abknipsen. Dieses Stückchen am verdickten Blattteil ist etwas bitter und würde sich im selbst gemachten Rosenwasser dadurch bemerkbar machen.

Danach eine Hälfte der Rosenblüten in einen Topf geben.

Das Wasser in einem zweiten Kochtopf aufkochen, über die Rosenblüten gießen und mit einem Kochdeckel abgedeckt, etwa 50 - 60 Minuten ziehen lassen.

Die Rosenblüten durch ein Sieb, in einen darunter stehenden Topf durch ein feinmaschiges Sieb durchsiehen, den Rosensud im Topf auffangen.

Die Rosenblüten mit der Hand etwas ausdrücken, danach entsorgen.

Die restlichen frischen Rosenblüten in eine Schüssel oder Topf geben, den vorhandenen Rosensud

noch einmal aufkochen und über die Rosenblüten gießen.
Erneut zugedeckt, etwa 50 – 60 Minuten ziehen lassen.

Wiederum durch ein feinmaschiges Sieb durchseihen, den Sud darunter auffangen.

Zuletzt den Rosensud ein drittes Mal durchseihen, dabei ein Tuch in das Sieb einlegen und auf diese Weise filtrieren.

Jetzt sollte ein sauberes klares Rosenwasser vorhanden sein.

Kleine, zuvor in Wasser ausgekochte Fläschchen oder Gläser mit Twist Off Deckeln neben den Herd stellen.

Das Rosenwasser ein letztes Mal sprudelnd aufkochen.

In die kleinen Gefäße einfüllen, mit den dazu gehörenden Deckeln fest verschließen.

Dieses Rosenwasser bleibt, im Kühlschrank gelagert, für ca. 6 Wochen bei guter Qualität haltbar.

Nach dem Öffnen von einem Fläschchen, dieses innerhalb von 8 Tagen aufbrauchen.

Tipp:

Duftrosen blühen bei uns meistens von Juni bis August, bei sehr guten Wetterbedingungen auch noch bis weit in den September.

Rosenwasser wird auch in vielen Rezepten der indischen oder arabischen Küche verwendet.

Kalorienangaben

Rosenwasser besteht nur aus Wasser und hat somit keine Kalorien. 0 kcal und 0 g Fett