



## Gartentipp für Oktober: Dörren

### Vielfalt des Dörrens

Eine sehr alte Methode, um den herbstlichen Erntesegen zu bevorraten, ist das Trocknen oder Dörren von Obst und Gemüse. Erkennbar auch in ein paar alten bayrischen - zum Teil wenig charmanten - Ausdrücken: Wer kennt noch das Zwetschgenmander'l (ein eher dürrer, schwächlicher Zeitgenosse) und den Kletz'n-Bene (ein etwas fauler, begriffsstutziger, langsamer Mitmensch)? Und kürzlich habe ich beim Bäcker einen lang vermissten und fast vergessenen Ausdruck aufgeschnappt: Ein Kunde wünschte Brioches, worauf die Bäckerin genauer nachfragte, ob er diese mit oder ohne „Weinber'l“ (sprich: Rosinen) wolle. Ja, gedörrt wurde seit jeher. Und bei genauerer Betrachtung benutzen wir auch heute noch ganz selbstverständlich Gedörktes und Getrocknetes. Denken wir an Tee oder Tabak oder Blumen oder Gewürze oder an das weihnachtliche Früchtebrot oder den Christ-Stollen oder Backpflaumen für eine gute Verdauung. Wir stellen Ihnen mit diesem Artikel ein paar Ideen vor, was sich alles mit Gedörktem anfangen lässt.

Hier einige Rezeptvorschläge (entnommen aus dem „Gartenratgeber 10/2015“, Artikel: „aus Bärbels Gartenratgeber - Knabberspaß für Jung und Alt“ – Autorin: Barbara Krasemann)

### **2 Rezepte für Fruchtleider**, als Alternativen zum bekannten Quittenbrot:

Vorbereitung: Vollreifes Obst pürieren, nach Geschmack würzen, dünn auf ein Blech streichen und trocknen. Leicht biegsam, wird die Fruchtmus-Platte in mundgerechte Stücke zerteilt. Wer möchte, kann mit Plätzchen-Formen Figuren ausstechen.

#### Bananen- Aprikosen-Fruchtleider:

1 Tasse Kokosmilch, 3 Bananen, 4 Äpfel, 5 Aprikosen, 2 Datteln, 1 EL Zitronensaft

#### Bananen- Birnen-Nuss-Fruchtleider:

2 Bananen, 4 Äpfel, 4 Birnen, 200 gr Nüsse, 2 EL Zitronensaft, Honig nach Geschmack



**Rezepte für Gemüse-Chips** Besonders köstlich werden Obst- oder Gemüse-Chips, wenn sie vorher würzig mariniert werden.

Marinade für 2 Rote Beete:

etwas Apfelsaft, 1 EL Senf, 1 EL Meerrettich, Salz, 1EL Öl, Tabasco nach Geschmack

Marinade für 1 Zucchini:

2 Tomaten, Salz, Chili, 1 halbe Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Majoran, Thymian, Rosmarin, 1 EL Öl

Marinaden für Obst:

z.B. Orangen-Zimt-Marinade oder Honig-Kokos-Marinade

Weiteren Küchenexperimenten sind keine Grenzen gesetzt. Oder haben Sie bereits ein tolles eigenes Rezept, das Sie uns verraten möchten? Wir freuen uns immer über eine e-mail an [info@ogv-Vagen.de](mailto:info@ogv-Vagen.de)

Wer nun Lust bekommen hat, selbst einmal das Dörren aus zu probieren, dem sei der Dörrapparat des OGV-Vagen-Mittenkirchen empfohlen. ( siehe <http://www.vagen.de/ogv-obstpresse/obsttrocknung.html> )