

Wetterau auf Touren

Werrererer Leawe Kulinarisches aus der Wetterau

In Butzbach, der „Perle der Wetterau“, stehen zahlreiche Walnussbäume, und der Schnaps, aus Walnüssen hergestellt, gehört zu den alten, probaten Hausmitteln, auf die die Butzbacher schwören, besonders als Magenelixier nach dem Genuss eines zu üppigen Mahles.

Hier das Rezept aus **Butzbach**:

Nußschnaps



Zutaten:

Reife, aber nicht ausgewachsene Walnüsse, 90%iger Alkohol, 50%iger Alkohol, Zucker

Zubereitung:

Bei Walnüssen, die am besten Ende Juli geerntet werden, schält man nur leicht die Außenhaut ab, zerkleinert sie in Würfel und stampft sie mit Schale in einem Mörser zu Brei. Diesen in eine Flasche füllen und mit 90%igem Alkohol aufgießen. Bei täglichem Schütteln 8 Wochen lang ans Sonnenlicht stellen. Den Nußextrakt durch ein Tuch filtern. Nun 1 l Extrakt mit 1 ½ l Wasser, ½ l Alkohol und 1 kg Zucker im Wasser lösen, mischen und gut umrühren. Die Flaschen mit dem Nußschnaps gut verkorken und mindestens 2 Jahre lagern.

Rezept von Rudolf Schwedes

Entnommen dem Buch „*Hessen à la carte 2*“ zur Serie im Heesischen Rundfunk Fernsehen –hessen 3 unterwegs-