



Chrote Bösche Hung oder Söiblummen-Honig

Hörerrezept von Käthi Schöni-Hirt aus Lengnau b. Biel, Kanton Bern

Zutaten:

600 Gramm Söiblummen (Löwenzahn)
3 Zitronen
3 Kilo Zucker

Zubereitung:

Söiblummen an einem ruhigen Ort von den Blüten befreien. Wichtig: Alles Grüne aussortieren, sonst wird der Honig bitter.

Die Blüten waschen, in eine Pfanne geben. 3 Liter Wasser dazu geben und zum Kochen bringen. Den Saft von 3 Zitronen zugeben und etwa 30 Minuten kochen.

Dann die Blüten absieben, 3 Kilo Zucker zum Sud geben und weitere 45 Minuten kochen. Immer wieder rühren und den Schaum abschöpfen.

Zwei weitere Stunde kochen, immer wieder rühren. Eine weitere Stunde auf kleiner Stufe köcheln. Je länger die Masse gekocht wird, desto zähflüssiger wird der Honig.

Als Brotaufstrich oder zu geschwellten Kartoffeln geniessen.
