

Kohlmelasse

Zutaten für ca. 4 dl Melasse

6kg Weisskohl
2kg Grünkohl
2kg Boskopäpfel

Zubereitung

Kohl und Äpfel entsaften. Den Saft in einem grossen Topf sammeln und ca. 15 min stehen lassen. Den Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, abschöpfen. Die Flüssigkeit durch ein Passiertuch oder ein sehr feines Sieb in einen zweiten Topf passieren. Die Kohlflüssigkeit auf den Herd stellen und knapp an den Siedepunkt bringen. Ist der Siedepunkt erreicht, sofort die Hitze auf ein Minimum reduzieren.

Die Flüssigkeit muss nun sehr langsam einkochen (verdunsten). Von Zeit zu Zeit die an der Oberfläche schwimmenden Schmutzstoffe abschöpfen.

Ist die Flüssigkeit um ca. 1/2 reduziert nochmals durch ein Passiertuch oder ein sehr feines Sieb passieren.

Weiterhin die Flüssigkeit reduzieren lassen.

Nach ca. 5 bis 6 Stunden wird die Flüssigkeit langsam dunkelbraun und sichtlich dickflüssiger. Weiter reduzieren und Schmutzstoffe abschöpfen. Fängt die Flüssigkeit an, feine Blasen zu werfen, ist der Zuckergehalt schon sehr hoch und die Melasse kann theoretisch abgefüllt werden. Je nach Vorliebe kann sie aber natürlich weiter reduziert werden.

Die Melasse kann in Einmachgläser sterilisiert und haltbar gemacht werden. Ansonsten sollte sie geschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Quelle: Tobias Zihlmann