

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Schwarze Nüsse – Grundrezept

**Gesamtdauer: 6-8 Wochen (inkl. Zieh- und Trocknungszeiten)**

### Zutaten

(für 2-3 Gläser je 300 ml)

Für die schwarzen Nüsse

- 1 kg unreife Walnüsse (gepflückt im Juni, wenn man noch leicht mit einer Nadel hineinstecken kann)
- 1 l Wasser (zum Einlegen)
- 100 g Salz
- 1 l Wasser (für die Zuckerlösung)
- 500-700 g Kristallzucker
- 2 Zimtstangen
- 6-8 Gewürznelken
- 1 Vanilleschote (aufgeschlitzt)
- 3-4 Scheiben frischer Ingwer
- 1 Sternanis
- etwas Zitronenschale oder Rum
- 2-3 sterile Schraubgläser

## Zubereitung

### **1. Vorbereitung (Entbittern 2–3 Wochen):**

Die grünen, unreifen Walnüsse gründlich waschen und mit einer Gabel oder Stricknadel mehrfach einstechen (Achtung: Hände verfärben sich schwarz – am besten Handschuhe tragen!). Die Nüsse in kaltes Wasser legen und das Wasser täglich wechseln – für etwa 10-14 Tage, bis sich das Wasser kaum mehr verfärbt.

### **2. Schwarzwerden (Oxidation):**

Nach dem Wässern die Nüsse abgießen und 1–2 Tage an der Luft liegen lassen. Sie werden langsam schwarz – das ist gewollt!

### **3. Einsalzen (3 Tage):**

Zuerst 100 g Salz in 1 Liter Wasser aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Nüsse darin 3 Tage einlegen und kühlstellen. Danach abgießen und kurz mit klarem Wasser abspülen.

### **4. Einlegen (4-5 Tage):**

Die Nüsse in Zuckersirup einlegen. Hierfür 1 Liter Wasser mit dem Kristallzucker, den Zimtstangen, den Gewürznelken, der Vanilleschote, dem Sternanis, den frischen Ingwerscheiben und etwas Zitronenschale oder einem Schuss Rum aufkochen lassen. Die Nüsse hineingeben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag den Sirup abgießen, erneut aufkochen, die Nüsse wieder hineingeben, 10 Minuten köcheln lassen und wieder stehen lassen. Diesen Vorgang 3-4 Tage wiederholen – der Sirup wird zunehmend dicker und dunkel.

### **5. Abfüllen und ziehen lassen (2-12 Monate):**

Die heißen Nüsse samt Sirup in sterile Gläser füllen. Die Gläser gut verschließen und kühl lagern. Die Nüsse darin mindestens 2-3 Monate ziehen lassen, besser noch länger (bis zu einem Jahr).