



Rumtopf - Die traditionelle Herstellung

Das Einlegen der Früchte in Alkohol zählt zu den ältesten Methoden der Haltbarmachung. Traditionell werden die Früchte in einem Steinzeugtopf angesetzt, da dieser säurebeständig und lichtundurchlässig ist. Wenn ein Glasgefäß verwendet wird, sollte dieses mit Alufolie umwickelt werden, um den Lichteinfluss, der zu Farbveränderungen führen kann, zu vermeiden. Günstig ist ein Gefäß mit breiter Öffnung, um eventuell einen Teller hinein zu legen, damit das Obst beschwert wird und von der Flüssigkeit bedeckt bleibt.

Zutaten für ein Gefäß von ca. 5 Litern:

500 g Erdbeeren (im Juni, möglichst kleine, im Ganzen belassen)
500 g Süßkirschen entsteint (im Juli)
200 g schwarze Johannisbeeren
500 g Sauerkirschen (im August)
500 g Mirabellen
500 g Pflaumen (im September)
1,5 kg Zucker
ca. 3 Flaschen brauner Rum (54 %)
Gewürze nach Geschmack (Vanille, Zimtstange, Muskatblüte, Orangenschale....)

Vorbereitung:

Rumtopf auswaschen und an der Luft austrocknen lassen, nicht trocken wischen.

Bei jeder Frucht auf eventuelle Druckstellen oder Verunreinigungen achten, diese müssen vor dem Einfüllen in den Rumtopf entfernt werden. Als Tipp: Lieber eine Frucht weniger in den Rumtopf als eine schlechte, was aus dem kompletten Rumtopf Essig machen könnte.

Die Erdbeeren werden gewaschen und verlesen, das Grün entfernt. Die Erdbeeren unbedingt ganz lassen, nicht halbieren. Nur kleine, reife Früchte verwenden. Zu Beginn werden 500 g abgewogen und mit gleicher Menge Zucker 3-4 Stunden in einer extra Schüssel Saft ziehen lassen. In den vorbereiteten Rumtopf einfüllen und mit Rum bedecken. In einem kühlen, dunklen Raum stehen lassen. Ab und an mal den Zucker aufrühren und überprüfen, ob alle Früchte mit Rum bedeckt sind. Es empfiehlt sich, einen speziellen „Rumtopfschöpflöffel“ bereit zu halten, der ausschließlich für die Zubereitung und Entnahme des Rumtopfes gedacht ist.

Die Süß- und Sauerkirschen waschen und entsteinen, bevor diese in den Rumtopf kommen. Auf einen Teil Frucht kommt ab jetzt nur noch die Hälfte Zucker! In einer Schüssel Saft ziehen lassen und in den Rumtopf umfüllen und mit Rum bedecken. Johannisbeeren verlesen und von den Stängelchen befreien, mit der Hälfte Zucker zuckern, Saft ziehen lassen und mit Rum bedecken.

Mirabellen und die Pflaumen waschen, gegebenenfalls halbieren und die Menge der Früchte ebenfalls mit der Hälfte Zucker ansetzen, Saft ziehen lassen, in den Topf einfüllen und mit Rum bedecken.

Die Reihenfolge der Früchte beim Einfüllen in den Rumtopf wird durch die Jahreszeiten bestimmt. Die Früchte werden in der jeweiligen Hauptsaison beigefügt, wie sie bei den Zutaten angegeben sind.

Bei jedem Befüllen des Rumtopfs darauf achten, dass die Früchte im Rumtopf immer mit Flüssigkeit bedeckt sind. (eventuell mit einem Teller beschweren.)

Spätestens bei jedem Befüllen sollte der Rumtopf einmal vorsichtig durchgerührt werden. Nach der letzten Fruchtzugabe im Oktober sollte der Rumtopf eine Standzeit von ca. 6 Wochen bis zur vollen Reife haben. Traditionell fertig ist der Rumtopf zur Adventszeit.

Nach der letzten Fruchtzugabe kann auch Gewürz mit in den Rumtopf. Vanilleschote, Sternanis, Zimt, Orangenschalen, Zitronenschalen, Kardamomkapseln, Pfefferkörner... alles ist möglich und dem persönlichen Geschmack überlassen. So wird die Zeit, in der die Gewürze einwirken nicht zu lang und der Fruchtgeschmack wird nicht überdeckt. Kleinere Gewürze in ein Säckchen geben, das erleichtert später das Rausnehmen.

Die Früchte können je nach persönlichem (Garten-) Angebot in der Menge variieren, auch können feste Aprikosen und Pfirsiche genommen werden, die zersetzen sich allerdings leicht. Himbeeren und Brombeeren werden leicht matschig, zudem sind die Kerne nicht so angenehm.