



## Rezepte mit Rosen

Wie gut Rosen schmecken können, zeigt Rosenköchin Christa Brüggemann.

### Rezept für Rosenzucker

100 Gramm Zucker und eine Handvoll getrocknete rote Rosenblütenblätter (ungespritzt) zusammen zermahlen – lecker zu Beerenobst, Eis oder Gebäck.

### Rezept für Rosenbutter

125 g weiche Butter  
knappe Handvoll rote Rosenblütenblätter  
eine Prise Salz  
Pfeffer  
Chili  
1 TL Olivenöl

Zubereitung:

Alles gut mit einer Gabel vermengen, in eine Silikon-Rosen-Form streichen und kühl stellen.

### Rezept für Rosengelee

3/4 l Flüssigkeit, halb Wasser, halb roter Traubensaft  
1 kg Gelierzucker  
eine Vanilleschote  
2 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)

Zubereitung:

Flüssigkeit mit dem Gelierzucker mischen, Vanilleschote anritzen und dazugeben. Nach Packungsanweisung kochen. Zum Schluss Rosenwasser beifügen. Noch heiß in Schraubgläser füllen.

### Schneller Rosensenf

Ein Glas Dijon-Senf, ein Glas Rosengelee und einen Esslöffel eingelegten grünen Pfeffer gut vermischen – lecker zu Käse und Geflügelfleisch.

Tipp der Expertin: Beliebte Duftrose ist die Rose de Resht.