

Ahorn Sirup Rezepte (für 4 Pers.)

Ahorn Salat Sauce

½ Teel. Salz
¼ Teel. frisch gemahlener Pfeffer
2 Essl. Ahorn Sirup
1 Teel. Senf
2 Essl. Rotwein Essig
½ Tasse Speiseöl (Olivenöl ist zu stark im Geschmack)
Alle Zutaten zusammen gut verrühren.

Diese Salat Sauce eignet sich sehr gut für einen grünen Salat mit geschnittenen Erdbeeren und gerösteten Mandelblättchen.

Mit Ahorn Sirup glasierte Karotten

8 mittlere Karotten
3 essl. Butter
¼ Tasse Ahorn Sirup
½ Teel. Ingwer
Die Karotten in Scheiben schneiden. Im Salzwasser weichkochen. Den Butter in einer Pfanne schmelzen, den Ahorn Sirup und den Ingwer hinzufügen. Die Karotten hineingeben und bei kleiner Hitze glasieren.

Jakobsmuscheln mit Speck und Ahorn Sirup

Ahorn Sirup
8 Jakobsmuscheln
8 Streifen Frühstücksspeck
Zahnstocher
Die Jakobsmuscheln mit Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Ahorn Sirup bedecken und für mind. 1 Std. im Kühlschrank marinieren. Im Backofen bei guter Hitze backen bis rundum knusprig. Auf einer Platte anrichten mit frischer Petersilie und Zitronenschnitzen.

Ingwer-Ahorn Lachs

1/3 Tasse Ahorn Sirup
½ Tasse Wasser
2 Essl. Ingwer, geschält und fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Teel. getrocknete Chilli Flocken
¼ Teel. Salz
4 Lachsfilets, (je ca. 135 g)
1 Prise Pfeffer, zum abschmecken

In einem Saucenpfännchen Ahorn Sirup, Wasser, Inger, Knoblauch, ChilliFlocken und Salz zusammenmischen. Zusammen aufkochen und auf ½ Tasse einköcheln lassen. Lachsfilets mit der Hautseite nach unten, in eine leicht geölte Grillpfanne oder auf den Grillrost des Backofens legen und mit wenig Pfeffer würzen. Ca. 4 Min. ca. 10 cm unter dem Grill braten. Mit der Sauce bestreichen und für ca. weitere 6 Min. braten.

Schweinskotelett Vermont

<http://www.ontariomaplesyrup.com/products.html> 4 Schweins Koteletts

¼ Tasse Zwiebel gehackt
1 Essl. Essig
½ Teel. Chilli Schoten
Pfeffer
¼ Tasse Ahorn Sirup
¼ Tasse Wasser
1 Essl. Worcester Sauce
1½ Teel. Salz
Mhl zum Verdicken der Sauce

Den Backofen auf 200° vorheizen. Koteletts in der Pfanne kurz anbraten. Koteletts in eine feuerfeste Form legen. Alle anderen Zutaten in einer Pfanne bei kleiner Hitze kurz zum kochen bringen und über die Koteletts giessen. Im Ofen zugedeckt für 45 Minuten backen, gelegentlich mit Marinade der Sauce bestreichen. In occasionally. Die Abdeckung entfernen und für weiter 15 Min. backen.

Die Koteletts herausnehmen, warmstellen. Die Sauce mit Mehl verdicken, über die Koteletts giessen und servieren

Knusprige Ahorn Spareribs

1.4 kg magere Schweins Spareribs
175 ml Ahorn Sirup
1 Essl. Chilli Sauce
1 Essl. Worcestershire Sauce
1 Essl. Rotweinessig
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
¼ Teel. Senf
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Spare Ribs im auf 200° vorgeheizten Ofen auf einem Rost für ca. 30 Min. braten. Die restlichen Zutaten in einer Pfanne zum kochen bringen und für 5 Min. leicht köcheln. Die Backofenhitze auf 180° reduzieren und die Spare Ribs auf ein Backblech legen, mit der Sauche übergiessen und für weitere 30 – 45 Min. backen. Gelegentlich mit der Sauce bestreichen.

Grillierte Lamm Kotelettes mit Senf und Ahornsirup

(für 6 Personen)

12 Lamm Kotelettes
½ Tasse Ahorn Sirup
1 Essl. Senf
1 Zitrone, Schale und Saft
4 Teel. Balsamic Essig
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Teel. frischen Ingwer fresh ginger
¼ Tasse Speiseöl
Salz und Pfeffer

Alle Zutaten ausser den Lamm Kotelettes mischen und für 24 Std. im Kühlschrank aufbewahren. Die Lammkotelettes für ca. 45 Min. marinieren und auf dem Grill braten. Gelegentlich mit der Marinade bestreichen.

Poulet Flügel mit Ahornsirup glasiert

1 kg Poulet Flügel
125 ml Ahorn Sirup
5 Essl. Chilli Sauce
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
2 Essl. Obst Essig
1 Essl. Senf
1 Essl. Worcestershire sauce

Alle Zutaten für die Marinade mischen. Die Poulet Flügel darin für mind. 4 Std. im Kühlschrank marinieren. Gelegentlich wenden. Im Ofen oder auf dem Grill braten, gelegentlich mit der Marinade bestreichen. Poulet Schenkel sind auch gut zu verwenden.

Gebratenes Poulet mit Ahorn Sirup

1 Poulet 1 – 1.5 kg. in Stücke geschnitten
4 Essl. Butter, geschmolzen
½ Teel. Zitronenschale, abgerieben
2 Teel. Zitronensaft
½ Tasse Ahorn Sirup
1 Teel. Salz
1 Prise Salz
¼ Tasse gehackte Nüsse (beliebig) <http://www.ontariomaplesyrup.com/products.html>

Pouletstücke in eine feuerfeste Form legen. Alle übrigen Zutaten gut mischen und über das Poulet giessen. Im Ofen ungedeckt bei 200° für 50 -60 Min. backen. Alle 15 Min. mit der Sauce bestreichen.

Grill Sauce mit Ahorn Sirup

1dl (½ Tasse) Ahorn Sirup
½ dl (¼ Tasse) Soya Sauce
½ dl (¼ Tasse) Sherry
½ Teel. Ingwer
¾ Teel. Senf
¼ Teel. Muskatnuss
¼ Teel. Nelkenpulver
½ Teel. Salz

Das Fleisch über Nacht marinieren. Während dem grillieren gelegentlich mit der Marinade bestreichen.

Desserts:

Ahorn Pecan Kuchen

1 Mürbeteig Kuchenboden, 22 cm
3 Eier
250 ml Ahorn Sirup
½ Tasse brauner Zucker
2 Essl. Butter, geschmolzen <http://www.ontariomaplesyrup.com/products.html>
1 Teel. Vanille Extrakt
1¼ Tasse Pecan Nüsse, halbiert oder gehackt

In einer Schüssel alle Zutaten mischen und auf den Tortenboden giessen. In der unteren Hälfte des auf 175° vorgeheizten Backofens für 35 -40 Min. backen oder bis goldig braun. Abkühlen lassen und servieren.

Gebrannte Ahorn Creme

<http://www.ontariomaplesyrup.com/products.html> 1l Rahm
1 Vanille Stengel
½ Tasse Zucker
9 Eigelb
1/3 Tasse Ahorn Sirup

Rahm zusammen mit dem Vanille Stengel und dem Zucker bei mittlerer Hitze unter konstantem Rühren erwärmen, (**nicht kochen**) bis sich der Zucker aufgelöst hat. Von der Platte nehmen und den Vanillestengel entfernen. Die Eigelb und den Ahorn Sirup mit dem Schwingbesen verrühren. Langsam die Rahmmischung dazugeben. In 8 kleine Gratinförmchen füllen. Die Gratinförmchen in eine feuerfeste Form geben und die Form mit warmen Wasser füllen bis die Gratinförmchen zur Hälfte im Wasser stehen. Im auf 175° vorgeheizten Backofen für 45 Min. backen, bis die Eiercreme fest ist. Bis zur Servierzeit im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren gleichmässig mit braunem Zucker bestreuen und im Ofen unter dem Grill caramolisieren. Aus dem Ofen nehmen und servieren

Ahorn Kürbis Cake mit Ahorn Pecan Glasur

¼ Tasse Butter, geschmolzen
1¼ Tasse Graham Biskuits, zerbröckelt
¼ Tasse Zucker
250g Cream Cheese (Philadelphia)
435 g gesüsste Kondensmilch
¼ Tasse Ahorn Sirup
500 g. Kürbis Püree
3 Eier
1½ Teel. Zimt
1 Teel. Muskatnuss
½ Teel. Salz

Butter, Zucker und zerbröckelte Graham Biskuits mischen und in den Boden einer 22cm Springform drücken.

In einer Schüssel Cream Cheese luftig rühren. Langsam Kondensmilch hinzufügen. Dann ¼ Tasse Ahorn Sirup und übrige Zutaten hinzugeben und in den Springform füllen. Im auf 160° vorgeheizten Backofen für 1 Std. 15 Min. backen, bis fest. (Zentrum ist weich). Auskühlen lassen und kühl stellen.

Ahorn Pecan Glasur

¾ Tasse Ahorn Sirup
1 Tasse Rahm
½ Tasse Pecan Nüsse, zerhackt

In einer Saucenpfanne den Ahorn Sirup mit dem Rahm aufkochen und für 15 – 20 Min. kochen lassen. Die Pecan Nüsse hinzufügen und auskühlen lassen. Zum Ahorn Kürbis Cake servieren. <http://www.ontariomaplesyrup.com/products.html>

Haferflocken Ahorn Guetzli

½ Tasse Butter oder Margarine

1 Tasse Ahorn Sirup

½ Tasse Milch

1 Ei, zerquirlt

1½ Tasse Mehl

½ Teel. Salz

2 Teel. Backpulver

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

1½ Tasse Haferflocken

½ Tasse Sultanien oder Schoggistückli

½ Tasse Baumnüsse oder Pecan Nüsse, gehackt

Zu den anderen Zutaten hinzufügen. Mit einem Esslöffel portionenweise auf ein Backblech geben. Bei 180° für 10 Min. backen. Auskühlen lassen.
Ergibt ca. 24 Stk.