

Alle Rezepte für 4 Personen

## Rosenwasser

*2-mal 50 g frisch gezupfte  
Duftrosenblätter, 1 l Wasser*

Weissen Blattansatz abschneiden. Hälfte der Rosenblätter in Schüssel geben. Wasser aufkochen und darüber giessen. Etwa 1 Std. ziehen lassen. Rosenwasser abseihen und aufkochen. Restliche Rosenblätter in Schüssel geben, kochendes Rosenwasser darüber giessen. Rund 1 Std. ziehen lassen. Rosenwasser abseihen, aufkochen und in ausgekochte Flaschen geben, sofort verschliessen. Ungeöffnet ist das Rosenwasser im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar; geöffnete Flaschen innert einer Woche aufbrauchen.

## Pasta mit Rosenpesto

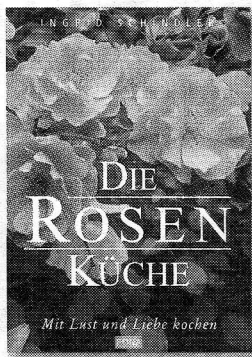
*1 Hand voll Duftrosenblätter,  
1 Hand voll Basilikumblätter,  
1 Knoblauchzehe, 1 EL geriebene Pinienkerne, 1 dl Olivenöl, 2 TL Rosenwasser, 3 EL frisch geriebenen Pecorino, ½ TL feines Meersalz, Pasta nach Wahl*

Weissen Blattansatz bei Rosenblättern entfernen. Rosen- und Basilikumblätter fein hacken. Geschälte Knoblauchzehe pressen und dazugeben. Pinienkerne, Olivenöl, Rosenwasser und Pecorino dazugeben, gut vermengen. Mit Salz abschmecken. Pasta al dente kochen, Wasser abgiessen. Sofort mit dem Pesto vermengen und servieren.

## Rosentee

*2 Hand voll frische oder  
1 Hand voll getrocknete  
Duftrosenblätter, 1 l Wasser*

Weissen Blattansatz weg-schneiden. Rosenblätter mit kochendem Wasser übergiessen, 10 Min. ziehen lassen. Tee abseihen und geniessen.



■ Rezepte aus «Die Rosenküche» von Ingrid Rosa Schindler. Midena Verlag, 22 Franken, ISBN 3-907108-14-0.

## Orientalischer Rosen-Duftreis

*2 dl Kokosmilch, 3 dl Gemüsebouillon, 1 Gewürznelke, 1 Lorbeerblatt, 250 g Langkornreis, Meersalz, 1 Prise Muskatnuss, 1–2 TL Rosenwasser, 2 EL getrocknete Duftrosenblätter (zerkrümelt)*

Kokosmilch, Bouillon, Nelke, Lorbeerblatt und Reis aufkochen, auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt 20 Min. ausquellen lassen. Reis mit Gabel lockern, würzen und mit Rosenwasser abschmecken. Rosenblütenblätter unterrühren. Passt zu Gemüse, Fleisch und Fisch.

## Rosen-Lavendel-Biskuits

*Für 2 Backbleche: 200 g weiche Butter, 150 g Zucker, 1 Prise Meersalz, 1 Ei, 1 EL Rosenwasser, 220 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 EL fein gehackte Duftrosenblätter, 1 EL Lavendelblüten*

Butter, Zucker, Salz und Ei luftig schlagen. Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren. Gehackte Rosenblütenblätter und Lavendelblüten unterrühren. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig teelöffelweise auf das Backpapier setzen. Mit einem in Rosenwasser getauchten Esslöffel flach drücken. Bei 180 Grad rund 15 Min. backen.