

# Eberesche



Ähnlich wie Schlehen müssen auch die Beeren der Eberesche (Vogelbeeren) nach dem ersten Frost geerntet oder im Gefrierschrank gefrostet werden, bevor die Beeren zu Saft oder Kompott verarbeitet werden. Roh sind die Beeren nicht genießbar. Es gibt sehr viele Ebereschensorten, die sich auch für Fachleute schwer unterscheiden lassen, viele sind auch nach dem Einfrieren noch sehr bitter. Einige Sorten sind für den Verzehr besonders geeignet, z. B. die Sorte "Edulis", die oft in Gärten gepflanzt wird. Ebereschengelee ist eine feine Beilage für Wildgerichte.