

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BROMBEER-KAFFEE GELEE FÜR 2 GÄSER À CA. 300ML INHALT

Zutaten:

1 KG	BROMBEEREN
1.5 DL	WASSER
300 G	GELIERZUCKER
2 EL	KAFEEBOHNEN, GROB ZERDRÜCKT

ZUBEREITUNG:

Brombeeren zusammen mit Wasser in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Die Kaffeebohnen beigegeben. Aufkochen, zugedeckt und auf der ausgeschalteten Platte ca. 10 Min. sthen lassen. Saft durch den Geleesack oder durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giessen, abtropfen. Aufgefangenen Saft zurück in die Pfanne giessen. Gelee mit Gelierzucker fertig zubereiten.

Gelierprobe: Wenig heisses Gelee auf einen Teller geben, auskühlen. Fliesst es nicht mehr und bildet sich nach kurzer Zeit eine feine Haut, ist die richtige Konsistenz erreicht. Andernfalls Gelee kurz weiterkochen, erneut testen. Gelee siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser auskühlen – Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, dadurch werden allfällige Bakterien und Schimmelpilzsporen abgetötet. Gläser wieder umdrehen und auf isolierender Unterlage auskühlen lassen. Gläser die mit Cellophan und Gummiring verschlossen sind, nicht auf den Kopf stellen.

Schmeckt ausgezeichnet zu Wild, Geflügel und Käse.

HEIDELBEER-THYMIAN KONFITURE FÜR 2 FLASCHEN À CA. 300ML INHALT

Zutaten:

500 G	HEIDELBEEREN
1 BEUTEL	GELFIX 3:1, 25G
350 G	ZUCKER
2 EL	THYMIAN/ ZITRONENTHYMIAN
2 EL	ZITRONENSAFT

ZUBEREITUNG:

Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Gelfix und Zucker in einem hohen Topf mischen.

Heidelbeeren, Thymianblättchen und Zitronensaft zufügen und aufkochen. Mindestens 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen.

Konfitüre sofort in Gläser füllen, fest verschliessen und auf den Deckel (nur Gläser mit Schraubdeckel) stellen. Nach ca. 10 Minuten wieder umdrehen und abkühlen lassen.

Schmeckt lecker zu Käse, Geflügel, Wild sowie als Aufstrich bzw. Füllung für Obstkuchen.