

Rezept der Woche:

Vereinigung der
Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Heidelbeergelee mit Gin

Zutaten für 5 Gläser:

1 Kg Heidelbeeren, 12 Wacholderbeeren, 500 g Gelierzucker 2:1, 3 EL Gin

Zubereitung:

Heidelbeeren verlesen und vorsichtig abspülen. Wacholderbeeren zerdrücken und mit den Heidelbeeren und 250 ml Wasser aufkochen bis die Beeren platzen und Saft ziehen.

Auf einem Safttuch oder einem Sieb abtropfen lassen, gut ausdrücken und 750 ml Fruchtsaft abmessen (evtl. mit wenig Wasser auffüllen).

Mit Gelierzucker in einem großen Topf verrühren und zum Kochen bringen.

Mindestens

3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen und den Gin unterrühren.

Gelee sofort in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf dem Deckel stehend ruhen lassen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.