

heute gibt es...

Balsamico-Gelee



Zutaten: (für ca. 4 Gläser à 200ml)

- 250ml dunkler Balsamico-Essig
- 500ml Kirschsafft
- 500g Gelierzucker 2 : 1
- 2 Lorbeerblätter

Benötigtes Material:

- Schraubgläser (vorher sterilisieren)

Zubereitung:

1. Essig, Kirschsafft und Zucker mischen und gemeinsam mit den Lorbeerblättern in einen großen Topf geben.
2. Bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald dies der Fall ist das Ganze insgesamt 4 Minuten weiter sprudelnd kochen und dabei sorgfältig rühren.
3. Sobald die Kochzeit vorbei ist die Masse in heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen.

Tipps:

- Achte unbedingt auf eine gute Qualität des Essigs, da diese ausschlaggebend für den Geschmack ist.
- Probiere statt Kirschsafft die Variante mit Birnensafft aus - ebenfalls sehr lecker!
- Wenn du Lorbeerblätter nicht magst, kannst du stattdessen auch einen Rosmarin- oder Thymianzweig in das Kochgut geben. Alternativ gar keine Kräuter verwenden.