

heute gibt es...

Knoblauch-Gelee



Zutaten: (für ca. 450ml)

- 3 Knoblauchknollen
- 3 EL Olivenöl
- 200ml trockener Weißwein
- 3 EL + 120ml weißer Balsamico-Essig
- 200ml Wasser
- 1 EL Pfefferkörner
- 3 EL Zitronensaft
- 250g Gelierzucker 2:1

Benötigtes Material:

- Einmachgläser (vorher sterilisieren)
- Passier- oder Sehtuch (zur Not auch ein Filter möglich)

Zubereitung:

1. Mit einem scharfen Messer zunächst am oberen Teil der Knoblauchknollen quer so viel wegschneiden, dass die Knoblauchzehen zu sehen sind (siehe Foto unten). Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
2. Aus Aluminiumfolie drei Quadrate mit einer Seitenlänge von ca. 10-12cm schneiden. Dann in die Mitte jedes Quadrats eine Knolle mit der geschnittenen Seite nach oben geben. Nun jeweils ein Esslöffel Öl und Essig darauf verteilen und den Knoblauch nicht allzu fest mit der Alufolie verschließen. Hierbei darauf achten, dass durch die Päckchen die Flüssigkeit nicht austreten kann.
3. Die Knoblauchpäckchen auf eine mit Backpapier ausgelegte Form legen und für etwa 45-60 Minuten im Backofen rösten. Die Zehen sollten danach weich sein. Dies kann man sehr gut durch Reinstechen mit einer Gabel testen.
4. Den Knoblauch aus dem Ofen nehmen und so lange abkühlen lassen, dass man die Knollen ohne sich zu verbrennen in die Hand nehmen kann. Anschließend die Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse pressen.
5. Nun die erhaltene Knoblauchpaste zusammen mit dem Wein, dem Wasser und den 120ml Essig in einen Topf geben. Die Pfefferkörner mit einem Mörser grob mahlen und dazugeben.
6. Das Ganze bei mittlerer Hitze aufkochen und für 5 Minuten kochen lassen. Anschließend bei ausgeschalteter Flamme im geschlossenen Topf für 15 Minuten ziehen lassen.
7. In der Zwischenzeit in einem Sieb ein Passier- oder Sehtuch geben. Zur Not kann hier auch ein auf das Sieb angepasste Tee- oder Kaffeefilter verwendet werden. Durch dieses dann die Masse aus dem Topf komplett durchfiltern. Dies dauert seine Zeit, nicht wundern.
8. Die erhaltene Flüssigkeit in einen Messbecher geben und sollten es unter 375ml sein mit Wasser entsprechend auffüllen. Zusammen mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis es kräftig sprudelt. Ab diesem Augenblick für weitere 4 Minuten sprudelnd kochen und währenddessen weiterrühren. Die heiße Masse anschließend in die sterilisierten, heiß ausgespülten Gläser füllen und sofort mit dem Schraubdeckel verschließen.

Tipps:

- Probiere Varianten beim Gelee aus, indem du zusätzlich zum Pfeffer beispielsweise Kräuter wie Rosmarin dazugibst.