

Hollerblütengelee



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 1 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gelierzucker	½ kg
Leitungswasser / Stilles Wasser	½ Liter
Unbehandelte Orangenfrucht	1 Stk.
Holunderblüten / Hollerblüten	18 Stk.
Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe)	1.5 Stk.

Zubereitung:

Den Holler von nicht mit Autos befahrenen Wegrändern oder Ackerrändern pflücken. Kurz abspülen und auf einem Küchenpapier abtrocknen lassen.

Die groben grünen Stengel abschneiden und in ein großes Gurkenglas geben.

½ kaltes Wasser darüber gießen.

Die unbehandelten Zitronen und Orangen in dünne Scheiben schneiden und zu den Hollerblüten geben.

Das Glas gut verschlossen ca. 48 Stunden kühl und dunkel stellen.

Orangen- und Zitronenscheiben herausnehmen und die Schale sehr dünn abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Den Rest wieder in das Glas geben.

Nun alles durch ein mit einem Leinentuch ausgelegtes Sieb in einen weiten Kochtopf gießen und gut auspressen.

Den Gelierzucker, die klein würfelig geschnittenen Orangen- und Zitronenschalen dazu geben, alles verrühren und ca. 7 min. leicht wallend kochen. (Verhältnis 3:1)

- Noch heiß in Twist-Off Gläser füllen und etwa 5 bis 10 min. kopfüber stellen oder
- mit Einsiedehaut nach Beschreibung zudecken und mit einem Gummiringel abschließen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1804-Hollerbluetengelee.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at