



Xenia kocht

Kräuter Duft Gelee

Ich habe bei meiner Oma gelernt: Marmelade wird aus der ganzen Frucht gekocht – Gelee aus Fruchtsaft.

Das eine ist sämig – püreeig, dass andere klar.

Heutzutage ist die Unterscheidung wohl nicht mehr so. Gibt es sicher eine EU Norm dazu. Ist mir aber wurscht – meine Oma hat immer recht!

Aus diesem Grund ist das hier ein Gelee. Lekker aufs Frühstücksbrötchen, toll zum Füllen von Krapfen und Torten, supi auf Pfannkuchen...

Es sit ein ungewöhnliches Geleee und daher auch toll als Geschenk und Mitbringsel.

Im Prinzip kocht man einen sehr starken Kräutertee und aus diesem dann das Gelee. Die Besonderheit ist, dass ganz früh im Jahr zu machen und eben möglichst viele blühenden Kräuter mit zu verarbeiten. Die Blüten geben zusätzlich Duft und Nektar in das Gelee ab. Der Geruch beim Kochen ist der Hammer – das Ergebnis schmeckt in Richtung Blüten-Honig.

Mögliche Kräuter/Blüten: Löwenzahnblüten, Gänseblümchen, Holunderblüten, blühender Waldmeister, Waldmeister überhaupt, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Gundermann(blüten), Giersch, Thymian, Dill, Blätter von Beerensträuchern, Kerbel....

Kräuter natürlich fernab von Strassen sammeln – gerade die Wildkräuter. Bitte auch gut waschen (Hundepipi).

Ich verwende auch weniger süssen Gelierzucker 2:1 oder 3:1, weil das Gelee bereits durch die vielen Blüten sehr süss ist. Wenn du weniger Blüten drin hast, ggf. normalsüssen Gelierzucker nehmen.

Zutaten

1 Messzylinder (1 l) voller Blüten und Kräuter
1 Liter Wasser
Etwas Zitronensaft
Gelierzucker

1. Kräuter sammeln, waschen und dann in einen Topf geben. Wasser dazu giessen. Bei geschlossenem Deckel kräftig aufkochen, dann abschalten und durchziehen lassen. Je länger, je besser – gerne auch über Nacht.
2. Durch ein Tuch oder sehr feines Sieb abgiessen. Flüssigkeit abmessen und dann mit Gelierzucker nach der Packungsanweisung des Zuckers einkochen.
3. Heiss abfüllen. Hält sich wie Marmelade 6 Monate bis ein Jahr.

