

WÜRZIGES APFEL-QUITTENGELEE



Zutaten für 2 Gläser à 200 g:

2 rote Pfefferschoten

15 g frischer Ingwer

1 kleines Bund Zitronengras

je 200 ml klarer Apfel- und Quittensaft

150 g Gelierzucker 3:1

55 ml Apfelessig

Zubereitung:

Pfefferschoten in dünne Scheiben schneiden, entkernen. Ingwer schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Zitronengras klein schneiden und zusammen mit Apfel- und Quittensaft aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren.

Würzsud mit Gelierzucker, Essig, Pfefferschoten und Ingwer 3 Minuten sprudelnd kochen, dabei abschäumen. Dann in eine Schüssel oder mehrere Gläser (mit Twist-Off-Deckel) umfüllen und mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

TIPP: Gelee einige Tage vorher produzieren. Die Aromen haben dann Zeit, sich miteinander zu verbinden.

Viele weitere Rezeptideen unter www.fruchtsaft.de