

Johannisbeergelee mit Zitronenthymian

Zutaten:

750 ml Johannisbeersaft (von etwa 1,2 kg roten Johannisbeeren)
4 Zweige Zitronenthymian
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beeren Konfitüre & Gelee



etwa 5 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Das Gelee schmeckt gut auf dunklem Brot oder Pumpernickel oder zu kurz gebratenem Fleisch.

1. Vorbereiten: Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 750 ml abmessen. Zitronenthymian waschen und die Blättchen von den Stängeln zupfen.

2. Zubereiten: Johannisbeersaft mit Gelierzucker für Beeren Konfitüre in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, Thymianblättchen unterrühren und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Gläser während des Erkaltes öfter drehen, damit sich die Thymianblättchen gleichmäßig verteilen.

Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Zitronenthymian verkürzt.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 13 g, kJ: 231, kcal: 55

1 Portion = 25 g