

Johannisbeergelee mit Zitronenthymian

Ein fruchtiges Gelee für den Sommer

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

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 in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, Thymianblättchen unterrühren und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkaltes öfter drehen, damit sich die Thymianblättchen gleichmäßig verteilen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Zitronenthymian verkürzt.

Tipps aus der Versuchsküche

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