

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 1 l Rotkleeblüte
- 1 l Wasser
- 1 Stk. Zitrone
- 1 kg Gelierzucker

Mein persönlicher Tipp

Rotkleeblüten gibt es in Hülle und Fülle und der Zubereitung dieses einfachen und dekorativen Brotaufstriches steht nichts mehr im Wege.



Caecilia Geißegger

Referentin für Ernährung in Güssing

Quellen:



Caecilia Geißegger:

Rezept aus Bäuerinnenkochkurs



Rotkleeblütengelee



Foto: Cilli Geißegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Die dunkelvioletten Rotkleeblüten sammeln, waschen und mit 1 l Wasser zum Kochen bringen.
- Zitronensaft von 1 Stk. Zitrone dazugeben, 2-3 Minuten leicht wallend kochen und überkühlen lassen.
- Die Kleeblüten werden hell.
- Die Flüssigkeit durch einen Filter (oder Küchensieb mit haushaltrolle) abseihen.
- Die Blüten noch ein bisschen ausdrücken.
- Den Saft mit dem Gelierzucker 6-9 Minuten kochen Gelierprobe: Mit einem Löffel ein kleine Menge auf einen Teller geben.
- Wenn diese schnell erstarrt, passt die Konsistenz.
- Das Gelee heiß in saubere Gläser randvoll abfüllen und gut verschließen.
- Zum Auskühlen mindestens 1 Tag ruhig stehen lassen und wie Marmelade kühl und dunkel lagern.