

Löwenzahn-Brennessel-Gelee

Zutaten für ca. 16 Gläser:

Ca. 500 g Löwenzahnblüten
Ca. 250 g Brennessel
Saft einer Zitrone
2 L Wasser
2 kg Gelier-Rübenzucker

Zubereitung:

1. Frisch gepflückte Löwenzahnblüten und Brennesselblätter auf einem Backblech über Nacht liegen lassen.
Am nächsten Tag in 2 Liter Wasser aufkochen, ca. 10 min. köcheln lassen. Mit einem Deckel den Topf verschliessen und 24 Stunden stehen lassen.
2. Die Löwenzahnblüten durch ein Tuch abseihen und jeweils 1 Liter mit der Hälfte des Zitronensaftes und 1 kg Gelier-Rübenzucker aufkochen. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen und in Einmachgläser abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Dazu empfiehlt Pauline ein Stück Bio-Ziegenkäse und ein prickelndes Glas Crémant d'Alsace „La Colline“ Zéro Dosage der Familie Braun.

À votre santé!

