



waskochen.ch

Himbeer-Gelee

Zutaten

Himbeeren
Gelierzucker
Wasser

Zubereitung

1. Die Beeren unbedingt verlesen. Himbeeren werden rasch schimmelig. Daher wirklich nur die sehr sorgfältig verlesenen Beeren zum Einkochen verwenden.
2. Die Beeren mit etwas Wasser aufkochen und köcheln lassen bis sie ganz verkocht sind.
3. Jetzt kommt die nifelige Arbeit. Schöpfkelle für Schöpfkelle die verkochten Himbeeren durch ein sehr feinmaschiges Sieb giessen.
4. Man kann die Himbeeren auch durch ein Küchen- oder Geleetuch giessen. Am Schluss nicht zu stark drücken, sonst wird der Saft trüb.
5. Abtropfen lassen. Das heisst warten...
6. Warten
7. Die abgetropfte Restmasse in Zeitung einwickeln und entsorgen. Wer Zugang zu einem Kompost hat, geht damit natürlich auf den Kompost.
8. Um den gefilterten Himbeerensaft nochmals zu klären, habe ich folgende Konstruktion gebaut: Auf die Waage kommt die Pfanne, da darauf das sauber gewaschene, feinmaschige Sieb, darüber ein Küchenspachtel und daran angehängt ein kleines Sieb.
9. Jetzt die Waage auf 0 stellen.
10. So konnte ich den Himbeerensaft in einem Arbeitsschritt doppelt durch das Sieb giessen.
11. Das abgewogene Gewicht mit derselben Menge Gelierzucker aufkochen. Den Schaum unbedingt abschöpfen, nur so entsteht ein klarer Gelee. Die Masse 3 bis 4 Minuten strudelnd kochen lassen und anschliessend in saubere, heiss ausgespülte Gläser füllen.

