



Matres Umweltservice - Christine Schöppe

Dorfstraße 38

37345 Silkerode

www.matres-umweltservice.de

Tel.: 036072/81725

mobil: 0171 – 1 56 51 03

E-Mail: info@matres-umweltservice.de

Waldmeister-Wein-Gelee

Zutaten:

Waldmeister (auf 1 l Flüssigkeit ca. 3 Stängel) + 5 frische Stängel als Deko

½ l trockener Weißwein

½ l Traubensaft hell

Gelierzucker 1:1 1250g oder 1:2 625 g

Zubereitung:

Etwas frischen Waldmeister zurücklegen (in feuchtem Küchentuch in den Kühlschrank).

Den restlichen Waldmeister gut anwelken lassen (bis zu 24 Stunden).

Den welken Waldmeister in den Wein hängen, so dass die Stängel heraus schauen. 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Danach kosten und entscheiden, ob die Flüssigkeit noch etwas weiter ziehen soll.

Traubensaft und Gelierzucker mischen. Unter Rühren so lange erwärmen, bis der gesamte Zucker sich gelöst hat. (siehe auch Anleitung Gelierzucker-Päckchen)

Die zurückgehaltenen Waldmeisterblättchen vom Stiel zupfen und in den bereitgestellten Gläsern verteilen.

Den Wein zum Traubensaft und dem Gelierzucker geben und noch einmal aufkochen lassen. Gelierprobe durchführen. Gelee in die Gläser füllen.