Nah&Frisch

Leopoldine Prandstätter User

Mirabelle-Karotten-Gelee

Griaß di Rezepte | Chutney/ Marmeladen | Obst | Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Mirabellen halbieren und entkernen, die Karotten fein reiben, Früchte in einen Topf mit Wasser und dem Zitronensaft mischen, und die Masse etwa 5 Minuten lag aufkochen lassen. Dann alles durch ein Tuch seihen, dabei das Tuch nicht zu stark zusammendrücken, denn sonst würden zu viele Trübstoffe in den Saft gelangen. Danach de Saft mit Wasser auf 750ml ergänzen, den Gelierzucker einrühren und die Mischung im Einkochtopf zum Kochen bringen. Nach der auf der Gelierzuckerpackung angegebenen Kochzeit von der Kochstelle nehmen und die Gelierprobe machen. Wenn alles fertig ist, das Gelee in sterile Gläser füllen.

ZUTATEN

- 700 g Mirabellen,
- 30 g Karotten,
- 500 ml Wasser,
- 350 g Gelierzucker 3:1,
- Saft von 1 Zitrone