



Als ich dieses Rezept gelesen habe,
zweifelte ich, ob es schmecken würde.
Beim ersten Kochen, ohne Agar-Agar, wurde es zu flüssig.
Ich habe das Gelée mit 2 TL Agar-Agar nochmal aufgekocht
und die Konsistenz wurde perfekt.
Gerade jetzt in der Grillzeit passt es zu Gemüse, Fleisch, Huhn, Tofu, Käse.
Aber auch zu Curry, Reisgerichten oder aufs Brot.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen wunderschönen Sommer!

ROSMARIN-GELÉE

3 kleine Zwiebeln, 6 Knoblauchzehen, 5 + 5 Rosmarinzweige, 750 ml trockener Weißwein, 80 ml Weißweinessig, 500 g Gelierzucker 2:1, 2 TL Agar-Agar* oder Stärke, 1 Messerspitze Salz, 5 Gläser mit Deckel

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Rosmarin waschen. Fünf Zweige zur Seite legen. Von den restlichen Zweigen die Blättchen abzupfen, fein hacken und in ein Teesieb füllen.

Alle Zutaten in einen großen Topf geben. Zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren etwa drei Minuten kochen lassen. Für die Gelierprobe ein wenig von der flüssigen Masse auf einen kalten Teller geben. Wird sie dort fest, ist die Mischung passend.

Die Gläser und Deckel gründlich reinigen und mit heißem Wasser nachspülen. Kopfüber auf ein sauberes Geschirrtuch stellen.

In jedes Glas einen Rosmarinzweig stellen. Zunächst das Teesieb mit dem Rosmarin entfernen. Das heiße Gelee in die Gläser füllen. Sofort mit einem Schraubdeckel verschließen. Abkühlen lassen.

*Agar-Agar ist ein rein pflanzliches Gelmittel, das aus getrockneten Meeresalgen, verschiedenen Rotalgenarten, gewonnen wird und eignet sich für Nachspeisen, Cremes und Tortenguss oder Gelees und Konfitüren.