

Rønnebær gelé



2 glas á 700 g

Rønnebær giver den dejligste gelé med en pikant letbitter smag. Passer godt som tilbehør til vildt. Da rønnebær jo er ret bitre, opnår man det bedste resultat ved at tilsætte æbler. Hverken bærrene eller æblerne skal være for modne.

1 kg rønnebær
1 kg madæbler
6 dl vand
1 hel vaniljestang

Rønnebærrene ribbes og skylles. De vaskede æbler, der ikke skal skrælles, befries blot for blomst og stilk og snittes i både.

Begge dele lægges i gryden med vandet, bringes langsomt i kog, og koger over svag varme i omkring en ½ time. Vaniljestangen skal også koges med.

Hældes derefter gennem en saftpose, der forinden er opvredet i kogende vand, og kan henstå natten over. Derved opnår man, at al saften løber igennem, det sidste saft indeholder mest pektin; det stof der danner gelé. Resultat, 1 liter færdig saft. *)

Målestoksforhold. *Til ½ l saft bruges 500 g syltesukker med pektin, ½ vaniljestang og 1 tsk konserveringsmiddel.* Skal nu koge over kraftig varme i 4-5 minutter. Gryden tages fra varmen og tilsæt sukker og der røres med raske tag, til sukkeret er helt

opløst. Sættes igen på varmen i nogle få minutter. Skummes omhyggeligt, for ellers bliver geléen uklar. Til sidst slukkes for varmen og konserveringsmiddel røres i.

Geléen hældes glassene som er rengjort i kogende vand og konserveringsmiddel. Tilbindes først dagen efter.

Tips: *) Kan tilsmages med yderligere vaniljesukker, det smager pragtfuldt.

Kilde: Inspireret af Tulle's opskrifter på greiersen.dk

27.07.2013