

## Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 22.06.2023

Johannisbeer-Gelee mit Zitronenthymian

5 Twist-off-Gläser à 100 ml Inhalt

### Zutaten:

750 g Johannisbeeren  
250 g Gelierzucker 2 plus1  
2 Stiele Zitronenthymian



### Zubereitung:

1. **Für das Johannisbeergelee** die Johannisbeeren in kaltem Wasser kurz waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen.
2. Beeren in einen Rührbecher geben und mit einem Schneidstab fein pürieren.
3. Beerenpüree am besten mit Hilfe einer kleinen Kelle durch ein feines Sieb in einen Messbecher passieren: Es soll 500 ml Johannisbeersaft ergeben.
4. Thymian in den Saft geben und abgedeckt über Nacht ziehen lassen.

**Tipp:** Gelierzucker bekommen Sie in der Regel in 500 g -Paketen. Wenn Sie, wie hier, nur 250 g Gelierzucker benötigen, ist es sinnvoll, den Gesamtinhalt in einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesens zu mischen und dann die benötigte Menge abzuwiegen und zu verarbeiten. Durch diesen kleinen Mehraufwand werden Zucker und Geliermittel gemischt, da sie beim Abfüllen getrennt in die Packung gefüllt werden.

5. Johannisbeersaft und Gelierzucker in einen mittelgroßen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen und nach Packungsanweisung kochen.

6. Thymian entfernen, das Gelee eventuell abschäumen und randvoll in saubere Twist-off-Gläser füllen. Gläser fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel stellen. Gläser umdrehen und das Gelee abkühlen lassen.

