REZEPT FÜR ERDBEER-SEKT-GELEE MIT GRÜNEM PFEFFER

ERDBEER-SEKT-GELEE MIT GRÜNEM PFEFFER

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für ca. 5 Gläser à 200 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 200-300 ml roter Sekt
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 10 grüne Pfefferkörner

2153

ZUBEREITUNG

244	1	55	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren putzen, waschen und mit 150 ml Wasser aufkochen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Fruchtmasse darauf geben. Abtropfenden Saft auffangen und abkühlen lassen. Mit Sekt auf 750 ml auffüllen.

2. Erdbeer-Sekt-Gemisch mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Pfeffer im Mörser leicht andrücken und zufügen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.

3. Heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Die Erdbeeren können natürlich auch mit einem Entsafter entsaftet werden. Benötigt werden ca. 500 ml Erdbeersaft.