

REZEPT FÜR ERDBEER-SEKT-GELEE MIT GRÜNEM PFEFFER



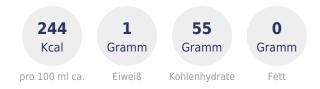
Zutaten für ca. 5 Gläser à 200 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

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



ZUBEREITUNG



- 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.