

Brombeergelee

Wenn du Glück hast und eine gute Stelle kennst, kannst du gegen Ende August die herrlich süßen und leckeren Brombeeren ernten. Meist wachsen sie in ziemlich wilden und sehr dornigen Hecken an Feld- und Waldrändern. Die Arbeit ist nicht gerade schön und macht auch sehr rote Hände (vom Saft der Beeren und vielleicht auch von deinem Blut), lohnt sich aber auf jeden Fall. Brombeergelee auf Brot oder Brötchen ist aromatisch einfach unschlagbar.



Du kannst Brombeeren auch kaufen, aber der Geschmack der angebauten dornenfreien Beeren ist nur ein müder Abklatsch vom Geschmack der wilden Beeren.

Nur Saft und Zucker:

- 1 kg Brombeersaft
- 1 kg Gelierzucker 1:1

Das Aroma von Waldbrombeeren und das Gelee daraus ist der Hammer, da könnte ich mich reinsetzen.

Und so geht's:

- Die Früchte kalt abwaschen, einen ausreichend großen Topf geben, eine halbe Tasse Wasser dazu und erhitzen, aber nicht kochen.
- Während der Erhitzung mit einem Stampfer die Früchte entsaften. Du brauchst für einen Liter (1 kg) Saft ca. 2 kg Früchte.
- Das Fruchtmus mit den Kernen durch ein sehr feines Sieb drücken.
- Den Saft mit dem Gelierzucker verrühren, zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Den dabei aufsteigenden Schaum mit einem Löffel immer wieder abschöpfen.
- Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.