

Königs Rosengelee

Zutaten	Zubereitung
<p>Gut 1 Liter Wildrosenblütenblätter (Rosa rugosa) – nicht behandelt und ungezieferfrei ¾ Liter trockenen Rotwein ¼ Liter Wasser 1 kg Gelierzucker 5 - 10 g Zitronensäure</p>	<p>Von den abgezapften Wildrosenblättern den hellen Blütenboden entfernen, in ein Gefäß geben, mit dem erhitzten Rotwein und Wasser übergießen und abgedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden ziehen lassen. Flüssigkeit durch ein Tuch ablaufen lassen (dauert eine Weile), mit Gelierzucker und Zitronensäure mischen, zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nach der Gelierprobe heiß in vorbereitete Gläser randvoll füllen und mit Twist-off-Deckeln verschließen.</p> <p>Resteverwertung: Abgetropfte Rosenblätter mit wenig Flüssigkeit pürieren, mit Zucker oder Gelierzucker nach Geschmack gut durchkochen und abgekühlt unter Quark oder Joghurtspeisen rühren oder Obstsuppen damit verfeinern.</p> <p>Abwandlung: Statt Rotwein nur Wasser nehmen.</p>

