



Flying Hirsch Gelee

«Genau das Richtige für den Fasching oder die Karnevalszeit»

Zutaten für ca. 1.2 Kg Gelee

- 0,25 l Zitronensaft von Bio Zitronen
- 0,1 l Wasser
- 1 Stk Bio Zitrone. ungespritzt, davon der Schalenabrieb
- 0,3 l Red Bull
- 0,1 l Jägermeister
- 0,5 kg Gelierzucker 2:1

Zubereitung

1. Den Zitronensaft mit dem Wasser auffüllen, ungespritzten Schalenabrieb von der Bio Zitrone dazugeben.
2. Mit dem Red Bull und Jägermeister auffüllen, mit dem Gelierzucker sprudeln aufkochen, dann eine Gelierprobe machen.

Siehe Gartetechnik!

3. Geliert das Flying Hirsch Gelee, in vorbereitete Gläser füllen und festzuschrauben.

Siehe Küchentipp!

4. Fertig ist das Flying Hirsch Gelee



Tipp: Schmeckt besonders gut auf frischen Brötchen oder Toast



Weitere Serviertipps

- Zum Füllen von Krebel, Berliner oder Faschingskrapfen.
- Zum Abrunden in Geschnetzeltem vom Geflügel, Kalb, Schweinefleisch, oder nur Gemüse der Saison in Curry oder Safran.
- Über Vanille Eis, Panna Cotta oder Bayerischen Creme



Küchentipp

Die Gläser sollten kurz vor dem Gebrauch (abfüllen) sterilisiert werden.

Das können Sie auf verschiedene Arten tun:

Entweder spülen Sie die Gläser mitsamt Deckel bei höchster Temperatur in der Spülmaschine.

Oder Sie können die Gläser und Deckel auch einige Minuten lang in einem separaten Topf mit kochendem Wasser auskochen.

**In beiden Fällen keinesfalls abtrocknen,
umgedreht auf ein sauberes Küchentuch stellen.**



Tipp zur Gartechnik

- 1 Esslöffel Flying Hirsch Gelee auf eine Untertasse geben, auskühlen lassen, geliert das Gelee ist es gut zum Abfüllen.

Allergenkennzeichnung

Beachten Sie die zusätzlichen Zutaten von Red Bull

Beachten Sie die zusätzlichen Zutaten vom Jägermeister

Rezept für Februar stammt von der **Köche**fraue **Christa Becker** (obere Reihe 2. von links) Rezeptschreiber R. Unsorg

