

Rezept

Rosé-Gelee mit Rosenblüten

750 ml Roséwein

800 g Zucker

175 g flüssiges Pektin
aus dem Reformhaus

4 EL Rosenwasser

2 Handvoll ungespritzte
Rosenblütenblätter



Den Wein zusammen mit dem Zucker in einen weiten Topf füllen. Die Mischung bei geringer Hitze umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Temperatur erhöhen und die Mischung zum Kochen bringen. 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei den aufsteigenden Schaum entfernen.

Den Topf vom Herd nehmen, das Pektin und das Rosenwasser sorgfältig unterrühren. Dann die Mischung erneut zum Kochen bringen, 1 Minute kochen lassen.

Die Blütenblätter hinzufügen und das Gelee in frisch sterilisierte, heiße Gläser abfüllen. Die Deckel nur leicht aufsetzen. Das Gelee etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Die Blütenblätter mit einem sterilisierten Metalllöffel behutsam unterrühren, sodass sie gleichmäßig im Gelee verteilt sind. Sobald das Gelee geliert ist, die Deckel fest aufschrauben und die Gläser beschriften.

Tipp: Kleine Rosenblüten eignen sich für dieses Rezept besonders gut. Sie sollten frisch gepflückt, trocken und unbeschädigt sein. Rosenblätter zur Farbe des Weins aussuchen! Zu einem Shiraz-Rosé passen zum Beispiel die tiefroten Blütenblätter einer Damaszenerrose.

