



## Rosmarin-Gelee



### Zutaten:

1 große Handvoll  
Rosmarinzweig(e)  
900 g (saurer) Apfel  
900 g Kristallzucker  
1,2 l Wasser  
Saft aus 1 Zitrone



Kilner Clip Top Einmachglas,  
quadratisch



Kilner Einkochtopf aus  
Edelstahl, 8 L



Rösle Zitronenpresse  
quadratisch



Victorinox Swiss Classic  
Gemüsemesser-Set,  
schwarz, 3-teilig



Küchenprofi Bratentopf rund  
aus Gusseisen Provence in  
schwarz



Rösle Seiher, konisch

1

Zu Beginn den Backofen auf 150°C vorheizen. Nun mit einem Messer die sauren Kochäpfel grob hacken, Kerne nicht wegschmeißen. Anschließend die Rosmarinblätter von den Stielen entfernen, auf ein Backblech streuen und für etwa 30-40 Minuten in den Ofen geben. Danach beiseite stellen.

2

Die grob gehackten Äpfel können nun in eine Einmachpfanne gelegt werden. Hinzu kommen 1,2 Liter Wasser sowie die Rosmarinzweige ohne Blätter. Die Mischung zum Kochen bringen und 30-40 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Äpfel zu einem Brei geworden sind. Mit einem Kartoffelstampfer das Ganze einmal gut zerstampfen.

3

Jetzt das Fruchtfleisch in einen Geleebeutel oder ein mit Musselin ausgelegtes Sieb geben und über Nacht abseihen lassen. Aus dem abgeseihten Saft kann nun die benötigte Zuckermenge errechnet werden. Hierbei gilt Folgendes: Auf jeweils 600 ml Saft kommen 450 g Zucker.

4

Die Zitrone nun in einer Zitronenpresse auspressen und zusammen mit dem Apfel-Rosmarin-Saft sowie dem Zucker und den getrockneten Rosmarinblättern in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

5

Das Gemisch nun für 20 Minuten kochen lassen, bis der Gelpunkt erreicht ist. 10 Minuten abkühlen lassen. Zum Schluss das Gelee in warme, sterilisierte Gläser schöpfen. Darauf achten, dass zwischen Deckel und Dichtung ca. 1 cm Platz bleiben. Die Gläser an einem kühlen, dunklen Ort lagern und nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Das Rezept ergibt ca. 2 kg Rosmarin-Gelee, was in etwa 6 mittelgroßen Einmachgläsern entspricht. Aufbewahrt an einem kühlen Ort ist es bis zu 9 Monate lang lagerfähig. Der süßen Geschmack passt am besten zu Lamm-, Schwein- und auch Hühnergerichten.