

Genießen

Lisa Rudiger
Zitrusgelee mit Zitronenthymian

Donnerstag, 14.08.2025

Für 4 Gläser à 250 ml

Zutaten:

500 ml	frischgepresster Zitronensaft
250 ml	frischgepresster Orangensaft
375 g	Gelierzucker 2:1
2-4 Zweige	Zitronenthymian

Außerdem:

4	Twist-off-Gläser à 250 ml
	feines Sieb
	Schaumlöffel
	Einfülltrichter mit großer Öffnung

Zubereitung

Hinweis: Weil Zucker und Geliermittel (Pektin) vom Hersteller getrennt voneinander in die Packung gefüllt werden, ist es wichtig, den gesamten Packungsinhalt vor dem Abwiegen in einer Schüssel sorgfältig zu mischen.

1. Am Vorabend den Zitronen- und den Orangensaft mischen und durch ein feines Sieb in einen mittelgroßen Topf passieren.
2. Zitronenthymian zugeben und über Nacht ziehen lassen.
3. Am Folgetag in einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Deckel und Gläser darin 5 Minuten offen kochen lassen. Gläser und Deckel am besten mit einer Zange aus dem Wasser heben und umgedreht auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen und bereitstellen. 2 kleine Teller ins Gefrierfach stellen.
4. Für das **Zitronen-Orangen-Gelee** den Gelierzucker abwiegen (siehe Hinweis), zur Saftmischung geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen und nach Packungsangabe 4 Minuten kochen.
5. Nach der Kochzeit den Thymian entfernen und eine Gelierprobe machen, um sicher zu gehen, dass das Gelee auch wirklich fest wird.

Lisas Tipp: Für eine Gelierprobe etwas Saftmischung auf einen der gekühlten Teller geben. Wird die Probe nach kurzer Zeit fest, bekommt die Mischung genügend Festigkeit im Glas. Wird die Probe nicht fest, lassen Sie die Mischung im Topf 1-2 Minuten weiter kochen und wiederholen die Probe.

6. Die Geleemischung mit Hilfe eines Schaumlöffels sorgfältig abschäumen und sofort kochend heiß am besten mit Hilfe eines Einfülltrichters, randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel stellen.
7. Gläser wieder umdrehen und auf einem Gitter auskühlen lassen.