Rezept

Blutorangengelee mit Thymian

Ein Rezept von Blutorangengelee mit Thymian, am 26.07.2025

Zutaten

- 8-10 Zweige Thymian
- 2-3 kg Blutorangen (je nach Saftgehalt, ich nehme gerne 1 Zitrone und 2 Pink Grapefruits dazu)
- **1** Vanilleschote
- **1 kg** Gelierzucker (1:1) oder 500 g Gelierzucker (1:2)
- Küchengarn
- Twist-off-Gläser (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße REICHT FÜR 5-6 GLÄSER (JE 200 ML FASSUNGSVERMÖGEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Thymian waschen und trockenschütteln, mit Küchengarn zu einem Sträußchen binden. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Orangen (sowie die Grapefruits und die Zitrone) auspressen, den Saft durch ein feines Sieb gießen und 1 l abmessen. Zusammen mit Gelierzucker, Thymian und Vanilleschote samt Mark in einen großen Topf geben, gut durchrühren und zum Kochen bringen. Dann bei mittlerer bis starker Hitze 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Bereits vor Ablauf der Kochzeit eine Gelierprobe machen: ein paar Safttropfen auf einen Teller geben. Werden diese nach einigen Sekunden geleeartig fest, dann kann der Saft abgefüllt werden. Sonst die Kochzeit noch um 1-2 Minuten verlängern. Thymian und Schote entfernen.

2. Den Saft bis knapp unter den Rand in die Gläser füllen (geht ohne zu Kleckern mit einem Einfülltrichter) und fest verschließen - am besten mit Hilfe eines Geschirrtuchs, denn die Gläser sind sehr heiß! Ob man nun die befüllten Gläser einige Minuten auf den Kopf stellt (zum Abtöten der Keime in der verbliebenen Luft) ist eine Glaubensfrage, dann wieder richtig herum komplett abkühlen lassen. Jetzt prüfen, ob sich ein Vakuum gebildet hat - der Deckel »klickt« nicht mehr auf Druck. Perfekt! Kühl und dunkel aufbewahrt ist das Gelee in den geschlossenen Gläsern bis zu 1 Jahr haltbar. Und sollte sich wirklich mal kein Vakuum gebildet haben, wird das Gelee einfach gleich beim nächsten Frühstück vernascht.