

Rezept

# Lavendel-Weißwein-Gelee

Ein Rezept von Lavendel-Weißwein-Gelee, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>3 Zweige</b> Thymian	<b>200 ml</b> trockener Weißwein
<b>150 ml</b> klarer Apfelsaft	<b>1</b> kleine getrocknete Chilischote
<b>1</b> Sternanis	<b>1 TL</b> getrocknete Lavendelblüten
<b>120 g</b> Gelierzucker (2:1)	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 GLAS (CA. 200 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

## Zubereitung

1. Den Thymian waschen. Wein und Apfelsaft mit Chili, Sternanis und Thymian in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 1-2 Min. sprudelnd kochen lassen, dann Lavendelblüten und Gelierzucker einrühren. Alles unter ständigem Rühren bei großer Hitze ca. 5 Min. kochen. Zitronensaft dazugießen und weitere 2-3 Min. kochen.
2. Die Flüssigkeit eventuell durch ein feines Sieb in ein sauberes Twist-off-Glas gießen, das Glas mit dem Deckel fest verschließen und auf den Deckel stellen. So ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen und vollständig abkühlen lassen. Das Gelee passt zu geschmacksintensiven, härteren Käsesorten wie Comté, Cantal, Tomme oder Saint-Nectaire.