

Springkrautblüten-Gelee

Das Indische Springkraut bildet als Neophyt große Kolonien und blüht schon ab dem Frühsommer bis zum ersten Frost. An einer Pflanze sind Knospen, Blüten und Früchte zu finden. Alle Pflanzenteile mit Ausnahme der Samen sind roh leicht giftig. Die Giftstoffe sind aber hitzelabil, sie lassen sich zu Gelee bzw. Dicksaft verarbeiten, die Samen schmecken nussig und können roh bzw. gekocht verzehrt werden.



Rezept und Zubereitung

100-120 g dunkle Blüten
1 Liter Wasser oder Apfelsaft
500 g Gelierzucker 3:1
15 g Agar Agar oder Bio-Gelatine
5 g Zitronensäure

Wasser (oder Apfelsaft) erhitzen und Blüten in das sich erwärmende Wasser einrühren. Drei Minuten aufkochen und anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Blüten abseihen (etwas ausdrücken) und in die kühle Flüssigkeit die anderen Zutaten einrühren. Vier Minuten unter ständigem Rühren aufkochen lassen, abschäumen und in kleine Gläser füllen. Anschließend kalt stellen, damit die Masse gut geliert.

Die Gläser kühl und lichtgeschützt aufbewahren. Das magenta-farbige Gelee hat einen leicht herben/bitteren Geschmack (erinnert an Preiselbeeren) und kann als Brotaufstrich bzw. zu Fleischgerichten verwendet werden.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

