

# Oma kochte noch mit viel Liebe

Heute stellt Ihnen Thomas Vetter ein sehr altes Rezept seiner Ur-Großmutter Katharina Speh vor:

## **Brombeer-Holunder- Apfelgelee**

1 Pfund sehr reife Brombeeren mit 1/8 l Wasser aufkochen, durch ein Sieb streichen und 3/8 l davon abmessen. 1 Pfund von den Stielen gestreifte Holunderbeeren und 1 Pfund kleingeschnittene Äpfel (darf schön säuerlich sein) in einem breiten Topf mit 1/8 l Wasser einige Minuten leise kochen lassen, bis die Äpfel weich sind und die Beeren Saft ziehen, danach durch ein Sieb streichen und 1/2 l abmessen.

Beide Säfte mit etwas Zitronensaft und 1 kg Gelierzucker (evtl. 2:1, dann wird es nicht so süß) ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und in vorbereitete Geleegläser füllen. Diese Köstlichkeit sollten auch alle, die keinen Holunder mögen, unbedingt probieren...

### **Weitere Rezepte bitte an:**

Thomas Vetter

Hauptstr. 42, 63897 Miltenberg

Tel. 09371-7286

E-Mail:

[weinbau-steuer@t-online.de](mailto:weinbau-steuer@t-online.de)

[www.weingutsteuer.de](http://www.weingutsteuer.de)