

KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS MIT ROTWEINGELEE



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

1 Käseerei Champignon Hoch-Genuss
500 ml trockener Rotwein
125 ml Orangensaft
75 ml Zitronensaft
750 g Zucker
1 Beutel Geliermittel
1 Lorbeerblatt
Wacholderbeeren

ZUBEREITUNG

Wacholderbeeren zerdrücken; 2 EL Zucker mit dem Geliermittel (1 : 1) verrühren. Mit Rotwein, Orangensaft, Zitronensaft und dem Lorbeerblatt unter Rühren aufkochen.

Geben Sie den Zucker zu und lassen Sie den Sud erneut aufkochen und noch ca. 3 weitere Minuten weiterkochen. Nach der Gelierprobe in Schraubgläser füllen und 24 Stunden ruhen lassen.

Anrichten:
Schneiden Sie Hoch-Genuss in Spalten und servieren Sie ihn zusammen mit dem Gelee.