

Fichtenspitzengelee mit Chili oder Süß

Die Fichte ist überaus vielfältig und wunderbar im Frühling mit ihrem zarten Aroma von Wald und Zitrone , warum damit nicht ein Gelee machen und den Frühstückstisch damit bereichern.

Alles was ihr dazu braucht sind die herrlichen Spitzen im Mai.
Dazu pflücken wir mindestens **125 Gramm**, je mehr desto besser.

Dann nehmt ungefähr 400 ml Wasser, sowie den Saft von einer Zitrone.
Ich schneide die Spitzen der Fichte klein und gebe sie zusammen mit der Zitrone in einen Topf, dort lasse ich das Ganze dann für ein paar Stunden ziehen am Besten aber über Nacht.
Wer es scharf und pikant möchte gibt noch geschnittene Chile dazu, ansonsten weg lassen und man hat die süße Variante, die man auch mit ein paar Himbeeren oder anderen Beeren ergänzen kann.
Ich hab es auch schon mit Sanddorn probiert (den hatte ich noch eingefroren)
Hier gibt es aber auch noch die Möglichkeit mit Gewürzen oder auch Kräutern zu arbeiten, der Fantasie und dem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.

Am nächsten Tag oder nach ein paar Stunden lässt man das Ganze dann bei geschlossenem Deckel für mindestens eine Stunde köcheln.

Dann durch ein Siebschütten und mit ein Weißwein und Wasser auf 650 – 800 ml (je nach Geschmack) aufgießen.
Nun wird das Ganze noch mit Gelierzucker oder Pektin oder einem Mittel eurer Wahl zu einem Gelee eingekocht.
Heiß in saubere Gläser abfüllen – fertig.

Ich wünsche Euch gutes Gelingen
und lasst es Euch schmecken
Alles Liebe
Marion

