



ÆBLEGELE

Lækker gele til vinterens grydestege.



Æblegele er et skønt tilbehør til vinterens stegeretter og er ret let at lave.

For at geleen skal blive stiv, må der bruges umodne æbler, hvor indholdet af pektin er størst, fx de første danske syrlige sommeræbler.

Du skal bruge:

- 1 kg umodne æbler
- ½ liter vand
- 1 kg sukker pr. 1 liter saft
- 2 topskud af citronmelisse
(Kan udelades)

Fremgangsmåde:

Æblerne skæres i mindre stykker og kommes i en gryde med vandet. Koges møre og hældes til afdrypning natten over.

Saften hældes tilbage i gryden og bringes til kogepunktet. Sukkeret tilsættes og det koger i ca. 20 minutter - eller til blandingen klarer gelé prøven. (se nedenfor)

VARIATIONER

Æblegelé med rosenblade

Tilberedes som æblegele, men der tilsættes 1 god håndfuld skyllede, mørkerøde rosenblade lige inden den færdige gelé tages fra varmen og hældes på glas.

Æblegelé med timian

Tilberedes som æblegele, men geleen tilsættes de afribbede blade fra 3 friske timianstilke lige inden den tages fra varmen og hældes på rene glas.

De skyllede melissetopskud kommes i geleen til sidst. Blandingens skummes og hældes på rene glas. Står til næste dag eller til geleen er helt stiv før den bindes til.

GELEPRØVEN

For at give en tilpas stiv gelé må bær og frugt være syrlige og pektinrige. Det er mest pektin i umodne frugter. Derfor er umodne stikkelsbær, umodne æbler, rønnebær, ribs og grønne (umodne) druer særlig velegnede til gelé.

Der kan også laves gelé af frugt og bær uden pektin, hvis der tilsættes geleringsmiddel beregnet til gelé.

Frugten der afkoges til saft skal helst trække 10 minutter, inden den hældes til afdrypning i saftpose, og det er vigtigt at saften drypper godt af, helst til næste dag, da den sidste saft er den mest pektinrige.

Den afdryppede saft måles og sukermængden beregnes herefter, 1 kg sukker pr. 1 liter saft.

Koger geleen for kraftigt koger skummet ned i geleen og gør den uklar, og hvis geleen koger for længe, bliver den sej og pektinet kan ødelægges.

En gele er færdigkogt når den består geleprøven: en ske dyppes i den kogende saft og når den sidste dråbe der falder fra skeen er lang og sej, er geleen færdig. Man kan også hælde lidt af den kogt gelé på en underkop og vente et øjeblik. Når det begynder at stivne er geleen færdigkogt. Har man et sukkertermometer er geleringspunktet nået, når termometret viser 105 grader.

Geléen hældes på små glas, er glassene for store kan geleen ikke stivne.

Er geleen ikke blevet stiv efter 4-5 dage, kan man forsøge at koge den op med citronsyre - er beregnes 2 tsk citronsyre pr. 1 liter tynd gelé. Geleen bringes i kog med citronsyren og der tilsættes yderligere ½ dl sukker. Geleen skummes og hældes på glas.