

Zirbelino®

Für
Zuhause

ZIRBEN GELEE

Rezept

NUR FÜR



FRISCH
EINGEFROREN
+ VAKUUMIERT



www.zirbenprodukte.at



Unser Zirbengelee Rezept

mit gefrorenen Zirbenzapfen, Gelierzucker und Bio-Zitrone

Zutaten

- » 0.5KG Zirbenzapfen
(gerne noch halb-gefroren)
- » 500 - 750g Gelierzucker
2:1 (je nach gewünschter Süße)
- » 0.5 Liter Wasser
- » 1 Bio-Zitrone
- » Optional: 1-2 Zweige Rosmarin, Vanillemark, Zimtstangen oder Nelken (für eine besondere zusätzliche Note)



Zubereitung

Zirbenzapfen schneiden

Gefrorene Zirbenzapfen mit einem scharfen Messer in kleine Stücke oder Scheiben schneiden. Tipp: Handschuhe tragen, da die Zapfen harzen.

Auskochen

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die geschnittenen Zirbenzapfen hinzufügen, Hitze reduzieren und ca. 30 - 45 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Abseihen

Anschließend den Sud vom Herd nehmen und durch ein Passiertuch oder ein feines Sieb abseihen, um die festen Bestandteile zu entfernen.

Aufkochen

Den abgeseihten Zirbensud erneut in den Topf geben, mit Gelierzucker vermengen und mit Zitronensaft sowie optionalen Gewürzen wie Vanille oder Rosmarin verfeinern. Alles unter ständigem Rühren aufkochen und 4-5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe durchführen.

Letzter Schritt

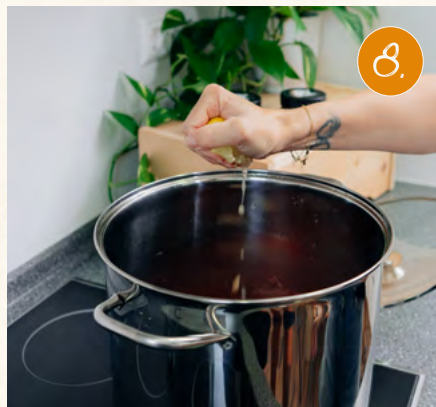
Das heiße Gelee in sterile Gläser füllen, sofort verschließen und für einige Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend vollständig abkühlen lassen. Kühl und dunkel lagern



SEPARATES REZEPT FÜR FRISCHE ZIRBENZAPFEN!

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

Zirbengelee einfach erklärt



Zirbengelee

Alpiner Genuss in seiner feinsten Form



Die Zirbe, liebevoll als „Königin der Alpen“ bezeichnet, wird nicht nur wegen ihres einzigartigen Holzes geschätzt, sondern auch für ihr unverkennbares Aroma. Besonders spannend wird es, wenn man sich der kulinarischen Seite dieses besonderen Baumes widmet – denn aus ihren frischen Zirbenzapfen lässt sich ein außergewöhnliches Zirbengelee herstellen.

Das Gelee überzeugt durch seine kräftige Farbe, die feinherbe Note und den natürlichen Geschmack, der sofort an alpine Wälder erinnert - ganz ohne künstliche Aromen oder Zusätze. Ideal als besonderer Brotaufstrich, zu Käseplatten, Wildgerichten, im Dessert oder Cocktailbereich.

Die Herstellung ist einfach, erfordert aber ein wenig Zeit und Sorgfalt. Wichtig ist die

Verwendung von frischen Zirbenzapfen, die nur für kurze Zeit im Jahr geerntet werden können. Durch das Kochen und anschließende Verfeinern mit Gelierzucker und optionalen Gewürzen entsteht ein Gelee, das sich wunderbar als Geschenk oder als Vorrat für besondere Genussmomente eignet.

Zirbengelee ist mehr als nur ein Aufstrich – es ist ein Stück Natur zum Löffeln. Wer es einmal probiert hat, wird den Geschmack der Alpen auf eine neue Weise erleben.





Zirbelino®

www.zirbenprodukte.at

Telefon: +43 463 27 60 12 | E-Mail: hallo@zirbenprodukte.at