
S A Z I A N I S T U B ' N

N E U M E I S T E R

Saziani Feine Kost

Das Gelee

Gelee – von französisch gelée entlehnt, zurückgehend auf lateinisch gelare „gefrieren, zum Erstarren bringen“ oder Sulz ist gallertartig verfestigter Fleisch- oder Fruchtsaft. Fleischgelee (Aspik) wird zum Beispiel für Sülzen zum Überglänzen und zur Soßenbindung verwendet. Süße Gelees werden durch das in Früchten enthaltene Pektin gebildet, dazu werden Säfte mit Zucker schonend gekocht und erstarren beim Abkühlen.

Apfelkrengelee ist von alters her als Krenersatz verwendet worden und typisch (gemeinsam mit Apfelkren) für die gesamte Steiermark.

Zutaten:

Hollergelee: Holundersirup, Weißwein, Weinessig, weißer Balsamessig, Zitronensaft, Gelatine

Traube rot: Trauben – Zweigelt, Merlot, Isabella, Gelierzucker

Traube weiß: Trauben – Weißburgunder, Welschriesling, Gelierzucker

Apfelgelee mit Ingwer: Apfelsaft, Apfelstücke, pflanzliches Gelierpulver, Ingwer

Empfehlung: Beim Genießen als Brotaufstrich oder Käsebegleitung schmilzt das Gelee im Mund und gibt damit die Fruchtaromen frei.

Essigkrengelee:

Weinessig, Senfkörner, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Rosmarin, Kren, pflanzliches Gelierpulver, Gelierzucker.

Empfehlung: zu kaltem Braten (Huhn, Schwein, Rind), Geselchtem und Käse