



Gelatina di corniole

Kornelkirschengelée

Vielleicht haben Sie einen Kornelkirschenbusch in Ihrem Garten?
Sonst fragen Sie einen Gartenliebhaber – sie wachsen oft in
öffentlichen Parks!

Das Pflücken von Kornelkirschen braucht etwas
Musse, ist aber etwas Schönes, wenn einem
die Herbstsonne die Glieder wärmt!

Zurück in der Küche:

Nehmen Sie die Menge der gepflückten Kirschen
geben etwa die Hälfte an Wasser dazu und
kochen das Ganze ca. 30 Minuten.

Stehen lassen bis zum Folgetag.

Besitzen Sie ein Passiertuch? Prima. Wenn nicht,
so nehmen Sie ein anderes, möglichst durch-
lässiges, grosses Tuch.

Über einer tiefen Pfanne auslegen, eine Kelle voll
Kornelkirschen mit Saft in die Mitte geben
(ein Sieb als Unterlage ist praktisch) und händisch
auspressen. Kelle für Kelle.

Es gibt unendlich viel Abfall. Aber es gibt auch
köstlichen Saft, den Sie zu Gelée einkochen
können:

1 Liter Saft

390 g Zucker, keine Zitrone

Dickungsmittel nach Verpackung. Menge
nicht für Marmelade, sondern wie für eine andere
Sorte Gelée.

D.h. wir nehmen mehr Zucker als üblich,
da die Kornelkirschen sehr sauer sind. Aber das
Resultat ist köstlich und die Farbe umwerfend.