

Käserei Champignon Hoch-Genuss mit Rotweingelee



Zutaten für 4 Portionen:

1 Käserei Champignon Hoch-Genuss
500ml trockener Rotwein
125ml Orangensaft
75ml Zitronensaft
750g Zucker
1 Beutel Geliermittel
1 Lorbeerblatt
Wacholderbeeren

Zubereitung:

Wacholderbeeren zerdrücken; 2EL Zucker mit dem Geliermittel (1:1) verrühren. Mit Rotwein, Orangensaft, Zitronensaft und dem Lorbeerblatt unter Rühren aufkochen. Geben Sie den Zucker zu und lassen Sie den Sud erneut aufkochen und noch ca. 3 weitere Minuten weiterkochen. Nach der Gelierprobe in Schraubgläser füllen und 24 Stunden ruhen lassen.

Anrichten:

Schneiden Sie Hoch-Genuss in Spalten und servieren Sie ihn zusammen mit dem Gelee.

