



# ITALIENISCHES GEMÜSE-GELEE

*Rezept von Udo Eickenel*

## **Zutaten**

Für 20-25 Scheiben

25 Weck-Glasdeckel, Rundrand 100, oder Weck-Sturzgläser nach Wahl  
20 g getrocknete Tomaten  
20 g Karotten  
20 g rote Paprika  
20 g Fenchel  
20 g Knollensellerie  
20 g Zwiebeln  
ein halber Bund krause Petersilie  
20 g Zucchini  
400 ml Gemüsebrühe  
7 g Agar-Agar  
3 EL Essig  
1 TL Senfsaat  
5 Pimentkörner  
1 gehäufter TL Anis-Saat  
1,5 gehäufte TL Salz  
ein Viertel TL Pfeffer

## **Zubereitung**

1. Tomaten fein hacken, mit 100 ml heißem Wasser übergießen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.
2. Karotten, Paprika, Fenchel, Sellerie waschen und zu einer sehr feinen Brunoise schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Alles in eine Schüssel geben.
3. Petersilie waschen und fein hacken. Zucchini waschen und zu einer feinen Brunoise schneiden. Beides an die Seite stellen.
4. Gemüsebrühe in einen Topf füllen und mit Agar-Agar verrühren. Essig, Senfsaat, Piment, Tomaten mit Einweichsud, Anis-Saat, Salz und Pfeffer dazugeben und gut verrühren.
5. Anschließend Karotten, Paprika, Fenchel, Zwiebeln und Sellerie dazugeben, aufkochen und eine halbe Minute auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zum Schluss die Zucchini und Petersilie unterrühren und den Topf vom Herd nehmen.
6. Jeweils 3 EL des flüssigen Gemüse-Gelees in einen Weck-Glasdeckel geben und erkalten lassen. Wenn die Masse fest geworden ist, mit einem Messer anheben und aus dem Deckel entnehmen.  
Die Geleescheiben in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank lagern.

## INFO

1. Das Gemüse-Gelee kann auch in große Weck-Sturzgläser gefüllt werden. Damit sich das gesamte Gemüse nicht auf dem Boden absetzt, muss beim Erkalten alle 3-5 Minuten umgerührt werden. Dieses Gelee eignet sich besonders gut als Beilage zu Bratkartoffeln mit veganer Mayonnaise.
2. Haltbarkeit im Kühlschrank: mindestens 1 Woche.