

Rezept

# Granatapfelgelee

Ein Rezept von Granatapfelgelee, am 17.04.2024

## Zutaten

**1 kg** möglichst kleine Granatäpfel  
**750 g** Gelierzucker 1:1

Saft von 1 Zitrone  
Mulltuch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-5 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Granatäpfel halbieren und wie Orangen auspressen, das geht am besten mit einer elektrischen Presse. (Vorsicht, der intensiv rote Saft und die Kerne spritzen und verursachen Flecken.) Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen, über eine Schüssel setzen. Den Saft durchseihen. Die Zitrone auspressen und den Saft zum Granatapfelsaft geben. Alles abmessen (ergibt ca. 500 ml).
2. Den Saft mit Wasser auf 625 ml auffüllen und in einen Topf gießen. Gelierzucker unterrühren und 1 Std. stehen lassen, gelegentlich durchrühren. Den Saft aufkochen, unter Rühren 4-5 Min. sprudelnd kochen lassen. Das Gelee in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.