Rezept

Roséweingelee mit Himbeeren

Ein Rezept von Roséweingelee mit Himbeeren, am 28.04.2024

Zutaten

- **1 EL** Pimentkörner
- **1 kg** Gelierzucker 1plus1
- Saft von 2 Zitronen (80 ml)
- **250 g** Himbeeren (oder Johannisbeeren)
- **750 ml** sommerlich frischer Roséwein (z. B. aus der Provence, ersatzweise Apfelsaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1200 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Pimentkörner leicht quetschen, z.B. mit der Klinge eines großen Messers oder im Mörser. Die Himbeeren verlesen und mit dem Piment und 100 ml Wasser ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Die Früchte in ein feines Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen und 125 ml abmessen.

2. Den Gelierzucker mit dem Himbeersaft, dem Roséwein und dem Zitronensaft in einem Topf vermischen und unter häufigem Rühren aufkochen. Nach Packungsanweisung ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe durchführen. Das fertige Gelee in heiß ausgespülte Schraubdeckelgläser füllen und verschließen.