

Rezept

Rotweingelee

Ein Rezept von Rotweingelee, am 25.04.2024

Zutaten

800 g rote Weintrauben	500 ml Rotwein
2 Stangen Zimt	1 Bio-Zitrone
1 Bio-Orange	400 g Zucker
1 Päckchen Gelierpulver 2:1	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-4 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Weintrauben abbrausen, abtrocknen und entstielen. Größere Trauben halbieren und zusammen mit Wein und Zimtstangen in einem Topf aufkochen. Mit einem Sparschäler die Schale von Zitrone und Orange dünn abschälen und zum Wein geben. Alles zusammen 30 Minuten köcheln lassen.
2. Anschließend in einem Mulltuch über einer Schüssel abseihen. Zucker mit Gelierzucker vermengen, zum Saft geben und unter Rühren aufkochen. Ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen und Gelierprobe machen.
3. Sobald die Masse eine Haut bildet, Rotweingelee in sterile Twist-off Gläser füllen und sofort verschließen.