Rezept

Traubengelee

Ein Rezept von Traubengelee, am 28.04.2024

Zutaten

	1,5 kg grüne Weintrauben
200 ml	trockener Weißwein
2 EL	Zitronensaft
1 kg	Gelierzucker 1:1

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1010 kcal

Zubereitung

1. Die Weintrauben waschen, von den Stielen zupfen, in einen Topf geben, ganz kurz pürieren oder zerdrücken und mit 100 ml Wasser kurz aufkochen und 8-10 Min. köcheln lassen. Ein Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen. Die Fruchtmasse hineingießen und das Tuch so lange zusammendrehen, bis kein Saft mehr austritt.

2. 800 ml Saft abmessen, mit Zitronensaft, Weißwein und Gelierzucker in einen Topf geben, zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Gelee in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.