Rezept

Blutorangengelee

Ein Rezept von Blutorangengelee, am 11.11.2026

Zutaten

2,5 kg	Blutorangen
1	Zitrone
500 g	Gelierzucker 2:1
200 ml	Campari

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Die Blutorangen auspressen. 1 l Saft abmessen und zusammen mit dem Gelierzucker in einem Topf gut vermischen. Die Zitrone auspressen. Den Saft dazugeben.

2. Die Mischung zugedeckt 30 Min. stehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

3. Den Blutorangensaft unter Rühren zum Kochen bringen. 2 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren. Campari dazugeben und nochmals 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Das Gelee in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.