

Rezept

Granatapfelgelee mit Bellini

Ein Rezept von Granatapfelgelee mit Bellini, am 19.04.2024

Zutaten

3 Granatäpfel	2 Limetten
200 ml Bellini (Sekt-Pfirsich-Cocktail; ersatzweise Prosecco oder trockener Weißwein)	250 g Gelierzucker 2 : 1

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 3 Gläser (à 1/8 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Granatäpfel aufbrechen oder quer halbieren, die Kerne mit einem Löffel über einem Sieb herauslösen und durch das Sieb streichen, dabei den Saft (ca. 200 ml) auffangen. Den Saft der Limetten auspressen. Mit dem Granatapfelsaft und Bellini in einen Messbecher geben und mit Wasser auf 1 l auffüllen.
2. Das Saftgemisch und den Gelierzucker in einen Topf geben und zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) heiß ausspülen und umgedreht auf einem Küchentuch trocknen lassen.
3. Die Saft-Zucker-Mischung unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Kurz vor dem Ende der Kochzeit die Gelierprobe machen. Dafür mit einem Tee- oder Kochlöffel etwas Gelee auf einen Teller tropfen lassen. Wird es innerhalb von 1/2 Min. nicht fest, das Gelee weitere 1-2 Min. kochen lassen.
4. Das Granatapfelgelee in ein hitzebeständiges Gefäß mit Ausgießer geben und in die Gläser füllen. Dabei darauf achten, dass der Rand sauber bleibt. Die Gläser sofort verschließen und abkühlen lassen.