Rezept

Helles und Dunkles Traubenkompott

Ein Rezept von Helles und Dunkles Traubenkompott, am 25.05.2025

Zutaten

- **300 g** weiße kernlose Trauben
- **200 g** Gelierzucker 2:1
- **100 ml** Rotwein
- **100 ml** trockener Weißwein
- **300 g** blaue kernlose Trauben
- **200 g** Gelierzucker 2:1

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR JE 3 SCHRAUBGLÄSER (À CA. 200 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die weißen Trauben waschen, von den Rispen zupfen und halbieren. Traubenhälften, Wein und Gelierzucker in einen Topf geben und ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Das Kompott in die Gläser füllen. Die Gläser verschließen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Das dunkle Kompott genauso zubereiten. Passt gut zu Käse oder als Brotaufstrich.