

Rezept

Johannisbeer-Melonen-Konfitüre

Ein Rezept von Johannisbeer-Melonen-Konfitüre, am 13.06.2026

Zutaten

500 g rote Johannisbeeren	1 Honigmelone
500 g Rohrzucker	1 Päckchen Geliermittel (2:1)
4 g Zitronensäure	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER à 1/4 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen, mit 100 ml Wasser aufkochen. Bei kleiner Hitze 10 Min. kochen lassen. Ein Sieb mit einem Gazetuch auslegen, Früchte hineingießen und 1 Std. abtropfen lassen, leicht ausdrücken.
2. Fruchtfleisch der Honigmelone auslösen und in Würfel schneiden. Johannisbeersaft in einen Messbecher füllen und mit Melonenstücken auf 1,2 l auffüllen. Melone zum Teil mit dem Pürierstab pürieren.
3. Zucker, Geliermittel und Zitronensäure mischen, zum Saft geben. Aufkochen und unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen. 3 Min stehen lassen.
4. Konfitüre in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen, verschließen und 5 Min. auf den Deckel stellen.