Rezept

Johannisbeergelee

Ein Rezept von Johannisbeergelee, am 14.11.2026

Zutaten

- **1,3 kg** rote Johannisbeeren
- **2 EL** Zitronensaft
- **500 g** Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Gelee | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen und an den Rispen in einen Topf geben. 300 ml Wasser dazugießen und das Ganze zum Kochen bringen. Ca. 5 Min. kochen, bis sich reichlich Saft gebildet hat.

2. Ein Sieb über eine Schüssel hängen und mit einem angefeuchteten sauberen Küchentuch auskleiden. Die Johannisbeeren hineingießen, abtropfen und abkühlen lassen. Das Tuch dann kräftig zusammendrehen und so viel wie möglich Saft auspressen.

3. Den Saft abmessen und eventuell mit Wasser auf 1 l auffüllen. Mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem großen hohen Topf verrühren und zum Kochen bringen. Den Saft bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.

4. Die Gelierprobe machen. Das Gelee wenn nötig abschäumen, dann in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.