

Rezept

Rhabarbergelee

Ein Rezept von Rhabarbergelee, am 18.12.2025

Zutaten

2 kg roter Rhabarber

1 Bourbon-Vanilleschote

1 Zitrone

2 kg Gelierzucker 1:1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal, 19 g KH

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, die Enden abschneiden. Die Stangen schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber mitsamt Schale in einen Topf geben, 1 l Wasser angießen. Alles zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze in 20 Min. weich kochen.
2. Ein Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen und über einen Topf hängen. Die Rhabarbermischung einfüllen, das Tuch darüberschlagen, mit einem Teller und einer Konservendose beschweren und über Nacht abtropfen lassen.
3. Vom Rhabarbersaft 1,5 kg abwiegen und in einen sehr großen Topf geben. Die Zitrone auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben und in eine kleine Schüssel geben. Gelierzucker, Zitronensaft und ausgekrazte Vanilleschote mit dem Rhabarbersaft verrühren.
4. Die Rhabarbermischung aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Vorsicht, das Gelee schäumt stark und kocht leicht über. Kocht es zu weit hoch, den Topf von der Platte ziehen und den Schaum zusammensacken lassen. Die Kochzeit entsprechend verlängern.
5. Wenn das Gelee nicht mehr hochschäumt, sondern sich ein kompakter Schaum an der Oberfläche abgesetzt hat, diesen mit dem Schaumlöffel abheben. 1 EL Gelee aus dem Topf nehmen und mit dem Vanillemark verrühren, zurück in den Topf gießen und kurz mitkochen. Die Gelierprobe machen und die Vanilleschote entfernen. Das fertige Gelee kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.