

Rezept

Rhabarbergelee mit Erdbeeren

Ein Rezept von Rhabarbergelee mit Erdbeeren, am 30.11.2023

Zutaten

1 kg Rhabarber	450 g Erdbeeren (geputzt gewogen ca. 400 g; am besten Wald- oder Monatserdbeeren)
500 g Gelierzucker 2:1 (oder 1 kg Gelierzucker 1:1 oder 300 g Gelierzucker 3:1)	2 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 1 l Gelee | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden. Falls sich dabei Fäden lösen, diese abziehen. Den Rhabarber in ca. 1 cm breite Stücke schneiden und mit 800 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das Ganze ca. 15 Min. köcheln lassen.
2. Ein Sieb über eine Schüssel hängen und mit einem angefeuchteten sauberen Küchentuch auskleiden. Den Rhabarber hineingießen und den Saft über Nacht abtropfen lassen. Das Tuch dann kräftig zusammendrehen und noch mehr Saft auspressen.
3. Die Erdbeeren vorsichtig kalt abbrausen und abtropfen lassen. Falls nötig, die Stielansätze entfernen. Größere Erdbeeren in Würfel schneiden, Monatserdbeeren halbieren, Walderdbeeren ganz lassen. Die Beeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem großen hohen Topf mischen und 1 Std. ziehen lassen.
4. Den Rhabarbersaft abmessen und eventuell mit Wasser auf 600 ml auffüllen. Den Saft zu den Erdbeeren rühren und zum Kochen bringen. Alles bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
5. Die Gelierprobe machen. Das Gelee eventuell abschäumen, dann in 4-5 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.