

Rezept

Rote-Bete-Cranberry-Konfitüre

Ein Rezept von Rote-Bete-Cranberry-Konfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Rote Beten	2 Sternanis
500 g frische Cranberries (ersatzweise Johannisbeeren)	50 g getrocknete Cranberries
250 g Gelierzucker 3:1	100 ml Holundersaft (ersatzweise Johannisbeersaft)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Roten Beten waschen, schälen und grob raspeln. 300 ml Wasser mit Sternanis aufkochen. Die Raspel darin in 10-15 Min. weich kochen, Sternanis entfernen. Rote Beten samt Flüssigkeit mit dem Pürierstab nicht zu fein pürieren.

2. Die Cranberries waschen und mit den Roten Beten, den getrockneten Cranberries, Holundersaft und Gelierzucker in einen Topf geben.

3. Die Fruchtmasse zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständigiterrühren. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.