

Rezept

Rotes Johannisbeergelee

Ein Rezept von Rotes Johannisbeergelee, am 27.04.2024

Zutaten

1,2 kg Rote Johannisbeeren
1 Päckchen Zitronensäure (5 g)
500 g Gelierzucker 2:1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (je ca. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren abbrausen, samt den Rispen und 300 ml Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen lassen.

2. Ein Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen und über einen Topf hängen. Die gekochten Beeren samt Saft darin gut abtropfen lassen. Das Tuch zusammendrehen und die Früchte gut auspressen. Den Saft abmessen und mit Wasser oder Johannisbeersaft auf 1 l auffüllen. Den Gelierzucker und die Zitronensäure dazugeben und alles unter Rühren 4-5 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Gelierprobe machen und das Gelee in heiß ausgespülte Gläser füllen.