

Rezept

Schwarze Johannisbeerkonfitüre mit Lorbeer

Ein Rezept von Schwarze Johannisbeerkonfitüre mit Lorbeer, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 kg Schwarze Johannisbeeren | 250l ml Rotwein |
| 1 Bio-Zitrone | 5 frische Lorbeerblätter |
| 700 g Gelierzucker (am besten in Bio-Qualität) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 9 g KH

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren abbrausen, die Beeren von den Rispen zupfen. 900 g Johannisbeeren abwägen, mit dem Rotwein in einen großen Topf geben. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und zu den Beeren geben.
2. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Lorbeerblätter in 2 cm breite Streifen schneiden. Zitronensaft und Lorbeer mit dem Gelierzucker zu den Johannisbeeren geben. Den Konfitüreansatz zugedeckt über Nacht Saft ziehen lassen.
3. Den Konfitüreansatz zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre nach Bedarf abschäumen und die Gelierprobe machen.
4. Die fertige Konfitüre kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen. Dann umdrehen.