

Johannisbeer-Himbeergelee mit Rotwein

Johannisbeergelee mit Himbeeren und einer feinen Rotweinnote

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

650 ml Johannisbeersaft (von etwa
1100 g Johannisbeeren)
250 g Himbeeren (vorbereitet
gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Beerenkonfitüre
100 ml trockener Rotwein

Wie koche ich ein Johannisbeer-Gelee mit Himbeeren?:

1 Früchte entsaften und vorbereiten:

Johannisbeeren waschen und [mit Hilfe eines Dampfentsafters, Sieb oder Schnellkochtopfes Saft gewinnen](#) (Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten).

650 ml Johannisbeersaft abmessen. Himbeeren verlesen und 250 g abwägen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Johannisbeersaft und Himbeeren mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen.

3 Marmelade in Gläser füllen:

Gelee bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Himbeeren können Sie tiefgekühlte Früchte verwenden. Diese jedoch vor der Verarbeitung auftauen lassen.

