

# Rote Rhabarber-Konfitüre

Eine fruchtige Rhabarbermarmelade mit roten Weintrauben und etwas Rotwein ganz einfach selbstgemacht.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

600 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)  
300 g kernlose rote Weintrauben (vorbereitet gewogen)  
100 ml Rotwein  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

## Wie koche ich Rhabarber-Konfitüre mit Weintrauben und Rotwein?:

- 1 Rhabarber und Weintrauben vorbereiten:**  
Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), in etwa 1 cm große Stücke schneiden und 600 g abwiegen. Weintrauben waschen, halbieren und 300 g abwiegen. 100 ml Rotwein abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.
- 2 Marmelade kochen:**  
Rhabarber, Weintrauben und Rotwein 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. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

**3 Marmelade in Gläser füllen:**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Es kann auch tiefgekühlter Rhabarber verwendet werden. Rhabarber auftauen lassen und den entstehenden Saft mitverwenden.
- Anstatt Rotwein auch roten Traubensaft verwenden.