





Würziges Johannisbeergelee

Ein Johannisbeergelee würzig verfeinert mit gemahlenem Zimt und Lorbeerblatt - passt sehr gut zu Käse oder Rind und Wild.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)

   etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 ml roter und schwarzer
Johannisbeersaft (ungesüßt) von
etwa 1300 g Früchten
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Beerenkonfitüre
2 Msp. gemahlener Zimt
1 - 2 Lorbeerblätter
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Bourbon-Vanille-Aroma

Wie koche ich ein würziges Johannisbeergelee?:

① Fruchtsaft und Gläser vorbereiten:

Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, [mit Hilfe eines Dampfentsafters, Sieb oder Schnellkochtopfes Saft gewinnen](#) (Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten).
750 ml Johannisbeersaft abmessen.
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Johannisbeergelee kochen:

Johannisbeersaft mit Gelierzucker, Gewürzen und Finesse 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. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



Hinweis: Die Haltbarkeit des Gelees wird durch die Zugabe von Gewürzen verkürzt.

3 **Johannisbeergelee in Gläser füllen:**

Lorbeerblätter entnehmen. Gelee 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

- Die selbstgewonnen Säfte können in Portionen eingefroren werden. Für die Verwendung im Gelee müssen sie vollständig aufgetaut sein.
- Das würzige Johannisbeergelee schmeckt auch gut zu Wildgerichten, Käse oder in Rotkohl.
- Für das Johannisbeergelee können rote und schwarze Johannisbeeren gemischt oder sortenrein entsaftet werden.

