

Traubengelee

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|-----------|---|
| 2,5 kg | dunkle Trauben |
| 750 ml | Rotwein (trocken & kräftig, z.B. Lemberger; alternativ Traubensaft) |
| 2 | Zitronen (Bio-Qualität) |
| 6 Stängel | Rosmarin |
| 750 g | Gelierzucker 3:1 |



Zubereitung:

1. Vorbereitung: Gläser und Deckel gründlich ausspülen, mit kochendem Wasser übergießen oder im Backofen bei 100 °C für ca. 10 Minuten sterilisieren.
2. Trauben kochen: Die gewaschenen Trauben von den Rispen lösen und in einen großen Topf geben. Rotwein (oder Traubensaft), Zitronenabrieb und -saft sowie die Rosmarinstängel hinzufügen. Alles unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Trauben aufplatzen und ihren Saft freigeben.
3. Passieren: Die Masse durch eine Flotte Lotte oder ein grobes Sieb in einen zweiten großen Topf streichen. Den gewonnenen Traubensaft abkühlen lassen (wichtig für ein gutes Gelierergebnis).
4. Abmessen: Die Menge des Traubensafts genau abmessen. Pro 750 ml Saft etwa 250 g Gelierzucker 3:1 verwenden.
Beispiel: Bei ca. 2,2 l Saft → rund 730 g Gelierzucker
5. Aufkochen: Den abgemessenen Saft mit der entsprechenden Menge Gelierzucker in einem großen Topf kräftig verrühren, dann sprudelnd mindestens 4 Minuten kochen lassen.
6. Gelierprobe: Etwas Gelee auf einen kalten Teller geben. Wird es nach kurzem Abkühlen fest, ist die Konsistenz richtig.
7. Abfüllen: Das heiße Gelee sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, fest verschließen und auf den Kopf gestellt 5 Minuten stehen lassen. Danach wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.