

Hier und heute



Johannisbeer-Gelee selbstgemacht

Die einen mögen ihre Marmelade stückig und grob die anderen greifen lieber zum Gelee - fein und klar in der Konsistenz. Köchin Christina Becher zeigt, wie man Johannisbeer-Gelee ganz einfach selbst machen kann.

Rezept

Johannisbeer-Gelee

Zutaten für 4 Einmachgläser à 300 ml Fassungsvermögen

- 1,3 kg Johannisbeeren
- 500 g 2:1 Gelierzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 4 Einmachgläser

Zubereitung

Die Johannisbeeren von den Rispen und Blättern entfernen. Um Saft für Gelee zu erhalten, kann man die Beeren durch einen Entsafter geben und anschließend durch einen Kaffeefilter geben. Oder die Masse köcheln lassen und später durch ein Sieb streichen.

Johannisbeersaft, Gelierzucker und Zitronensaft in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Nach 5 Minuten den Topf vom Herd nehmen und das heiße Johannisbeer-Gelee in die heiß ausgespülten Einmachgläser verteilen. Direkt verschließen und abkühlen lassen.

Servieren mit Baguette und Butter