

## Cranberry-Gelee



- **Gang:** Abendessen, Dessert, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5 Gläser
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5 Gläser', 'yield' : " " });
```

Die englische Bezeichnung Cranberry leitet sich aus dem englischen Carne berries - „Kranichbeeren“ ab. In frischer oder getrockneter Form sind die Beeren in der nordamerikanischen Küche weit verbreitet und werden vor allem in Neuengland großflächig angebaut. Und das aus gutem Grund, denn die roten, etwa ein bis zwei Zentimeter dicken Preiselbeeren sind echte Allrounder. Sie lassen sich auf verschiedenste Weise zubereiten und einkochen oder auch zum Backen verwenden.

Aber auch in Europa sind die Beeren heutzutage in fast jedem Supermarkt zu finden. Aufgrund ihrer Vielseitigkeit lohnt es sich auf jeden Fall sie beim nächsten Mal mit in den Einkaufswagen zu legen! Verarbeiten kann man sie zu Kompott, Mus, Konfitüre, Saft, Nektar - oder wie in diesem Fall: Gelee.

## Zutaten

- 600 g frische Cranberries, gewaschen
- 330 ml Cranberry Saft
- Saft von 3 Orangen
- Abrieb von 1 Orange
- Saft 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 250 ml Apfelsaft
- 500 g Gelierzucker (1:1)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Cranberries mit dem Cranberry-, Orangen-, Apfel- und Zitronensaft und der Vanille- und Zimtstange etwa 10 min. köcheln lassen. Danach die Vanilleschote und Zimtstange wieder entfernen.

### Schritt2

Durch ein Küchensieb passieren und die Beeren gut ausdrücken oder mit dem Stabmixer zerkleinern. Zurück zum Saft geben, den Gelierzucker hinzufügen und 5 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei rühren und abschäumen.

### Schritt3

Die Weck- oder Twist-Off-Gläser kurz in kochendes Wasser geben und über Kopf trocken laufen lassen. Gelee einfüllen, fest verschließen und auf dem Kopf gestellt abkühlen lassen.

**Rezeptart:** Brotaufstriche, Gelées, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cranberry-gelee/>