

Rotes Johannisbeer Gelee



- **Gang:** Dessert, Frühstück, Snack
- **Portionen:** 4 - 5 Gläser nach Größe
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5 Gläser nach Größe', 'yield' : '' });

Mit diesem tollen Rezept für **rotes Johannisbeer Gelee** läute Sie gebührend die Johannisbeer-

Saison ein.

Wenn die Johannisbeer-Sträucher im Sommer mit roten vollreifen Beeren sitzen, ist der richtige Zeitpunkt zum Einkochen von Johannisbeer Gelee für den Winter gekommen. Der Sommer bleibt damit geschmacklich in Form des leckeren Beerengelees erhalten und erwärmt das Herz. In puncto Qualität gewinnen selbstzubereitete Gelees haushoch im Vergleich mit gekauften Supermarktprodukten. In dieser geschmacklichen Frische ist das Gelee nur aus der heimischen Küche zu bekommen.

Für das ultimative, besondere Geschmackserlebnis empfiehlt unser Chefkoch Fritz Grundmann das Aufsetzen der Johannisbeeren **mit Vanille oder frischer Minze**. Danach möchte man garantiert nur noch selbstgemachtes rotes Johannisbeer Gelee essen.

Das Gelee ist der perfekte morgendliche Brotaufstrich und eignet sich auch hervorragend als sündhaft-süße Dessertkomponente.

Zutaten

- 1 kg rote Johannisbeeren
- 500 g Gelierzucker
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 500 ml Wasser
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Johannisbeeren von den Rispen streifen, verlesen, waschen, abtropfen Mit dem Wasser und Salz ansetzen und so lange kochen bis die Beeren platzen. Zerstampfen oder durch die „flotte Lotte“ treiben, dann durch ein feines Küchensieb pressen. Den Saft mit dem Zucker etwa 4 - 5 min. mit Zitronenabrieb kochen lassen, dann den Zitronensaft zufügen, eine Gelierprobe machen.

Schritt2

Die Einweck - oder Twist off Gläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken laufen lassen. Das Gelee einfüllen und fest verschließen.

Rotes Johannisbeer Gelee: Gelees im Handumdrehen selbstgemacht

Bei GekonntGekocht finden Sie zahlreiche tolle Rezepte für Gelees, Marmeladen, Konfitüren und Sabayonen.

Als **sündhaft-süßer Brotaufstrich** hergestellt, schmecken Gelees einfach am leckersten, wenn sie selbstgemacht sind. Und nicht nur geschmacklich haben selbstgemachte Gelees mehr zu bieten. Das tolle beim Einkochen ist, dass man die Zutaten nach eigenem Geschmack wählen kann und beispielsweise das rote Johannisbeer Gelee mit beispielsweise Minze aufpeppen kann.

In der GekonntGekocht Kategorie finden sich exotische Gelees wie „Mango Bällchen mit

Zitronengras-Gelee“ oder klassische Gelee-Desserts aus heimischen Beeren und Früchten: Erdbeer-Basilikum Konfitüre bzw. Gelee, Holunderblüten-Gelee und vieles mehr.

Rezeptart: Brotaufstriche, Gelées **Tags:** gelee, sommerlich fruchtig

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