

REZEPT FÜR RHABARBER-ORANGEN-GELEE MIT ROSÉWEIN



RHABARBER-ORANGEN-GELEE MIT ROSÉWEIN

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 6 Gläser à ca. 200 ml | 60 Min. | +
Abtropf- und Abkühlzeit**

Zutaten

- 1,5 kg Rhabarber
- 4 EL Zitronensaft
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- ca. 200 ml trockener Roséwein
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



1883

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber schälen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Mit 400 ml Wasser zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten weich garen. Ein Safttuch über eine Schüssel hängen. Rhabarber darauf geben und über Nacht abtropfen lassen, Saft auffangen. Reste im Tuch auspressen.
2. Rhabarber-, Zitronen- und Orangensaft mischen und mit Wein auf 750 ml ergänzen. Mit Orangenschale und Gelierzucker in einem hohen Topf vermischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Bei Bedarf abschäumen.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Fest verschließen und abkühlen lassen.