Sauerkirsch-Rotwein-Gelee

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Gelees

Zutaten (6 Gläser)

» 1,5kg Kirschen (sauer)
» 300ml Rotwein
» 1kg Gelierzucker (1:1)
» 1 Zimt-Stange(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Kirschen waschen, Stiele abzupfen. Kirschen mit Rotwein zugedeckt etwa 15min sanft kochen. Kirschen und Saft in das mit einem Mulltuch ausgelegte Sieb gießen. Saft dabei auffangen. 3/4l Saft mit Gelierzucker mischen, Zimtstange zufügen und über Nacht ziehen lassen.

2. Am nächsten Tag den Saft aufkochen, etwa 4min sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, den Schaum abheben. Das heiße Gelee in saubere Gläser füllen und mit Einmachhaut verschließen.

Nährwerte: 838kcal pro Glas

angelegt am: 12.03.2005 Rezept-Nr: 1660

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke