

Rezept Rhabarbergelee mit Johannisbeerlikör

Rezept Rhabarbergelee mit Johannisbeerlikör

Zutaten:

1 kg Rhabarber

0,4 l Wasser

0,1 l Johannisbeerlikör (Typ Cassis) oder Johannisbeerlikör

500 g Gelierzucker 2:1

1/2 Zitrone

Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Eine Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen.

Den Strunk abschneiden, die Rhabarberblätter entfernen und den dünnen Teil des Gemüses entfernen.

Die einzelnen Stangen sorgfältig schälen und in ca. 0,5 cm lange Stücke zuschneiden.

Mit Wasser, Rhabarberstücke, Zitronensaft zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten kräftig kochen lassen.

Die Früchte mit dem Wasser aufkochen.

Nach der Kochzeit, ein Küchenhandtuch über eine große Schüssel legen, daß alle Ecken über den Schüsselrand herausragen.

Die Fruchtmasse daraufgeben, das Kuchenhandtuch anheben (die Ecken mit einem Bindfaden befestigen) und den Saft auffangen. Das gebundene Tuch über die Schüssel heben und befestigen. Nachdem die Masse leicht erkaltet ist, das Tuch nicht zu fest auswringen.

Auf die Art sollten ca. 0,8 l Saft zusammenkommen.

Den Likör zufügen.

Den Saft mit dem Gelierzucker in einen Topf geben.

Diese Flüssigkeit auf den Herd stellen und zügig aufkochen lassen.

Sobald dieses Gelee andickt (nach ca. 3 – 4 Minuten), den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen, testen ob dieses Gelee den Geliertest besteht, d.h. ein wenig Gelee auf eine Untertasse geben, schrägstellen und nachschauen ob dieses

Gelee ganz zäh nach unten abläuft, wie zähflüssige Lava.

Sobald dies der Fall ist, den Topf vom Feuer genommen.

Dieses Gelee noch heiß in die vorbereiteten Gläser abfüllen (randvoll).

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen.

Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)

[Zurück zu den Marmeladenrezepten](#)