

ALLESKÖNNER-GELEE AUS ROTEN TRAUBEN

Schwierigkeit: einfach / ca. 30 Min. Arbeitszeit

Wer das Glück hat, einen Weinstock im Garten zu besitzen, der kennt das: Nach einem warmen Sommer hängt dieser voll mit saftigen Trauben und man weiß nicht, wohin mit den süßen Früchten. Warum nicht mal leckeres Traubengelee daraus herstellen? Das eignet sich mit seiner herben Süße nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch als letzter Schliff zum Beispiel für Vinaigrettes. Auch verfeinert es deftige Fleischsoßen genauso wie das Rotkraut im Herbst. Ein echter Alleskönner und im Handumdrehen selbst gemacht.

ZUTATEN

2 kg	rote Bio-Weintrauben
------	----------------------

1 Tasse(n)	Zitrone
---------------	---------

500 gr	Rübenzucker
--------	-------------

10 gr	Agar-Agar
-------	-----------

Tasse(n)	Gewürze wie Tonkabohne oder Kardamom (optional)
----------	---



ZUBEREITUNG

Die Trauben waschen, verlesen und samt Stielen in einen großen Topf schütten. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, mit einem kräftigen Schluck Wasser aufgießen und köcheln lassen, bis alle Früchte Saft gelassen haben. Wer noch den alten Entsafter von Oma im Keller hat - hier kann man ihn gut gebrauchen.

Die Zitrone in der Zeit heiß abwaschen und mit den Gewürzen zu den Trauben geben, weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Nun kann der Saft durch ein sauberes Geschirrtuch abgeseiht und in einen sauberen Topf geschüttet werden. Kräftig zum Kochen bringen und den Zucker so lange einrühren, bis er sich komplett aufgelöst hat.

Nun Agar-Agar hinzufügen, 5 Minuten köcheln lassen.

Beim Abfüllen ist Sorgfalt gefragt: Die Glasränder müssen sauber bleiben, zur Not auch mit einem Küchentuch



abwischen. Die Gläser bis 1 cm unter den Rand befüllen, zuschrauben, auskühlen lassen. Fertig!