

# 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 abzapfen. 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> - ©2025 M.Hennicke