

Johannisbeer-Gelee mit Melonen

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Gelees

Zutaten (6 Gläser)

- » 1,6kg rote Johannisbeeren
- » 400g Honigmelone(n)
- » 1 Bd. Zitronenmelisse
- » 100g Honig
- » 1kg Gelierzucker (1:1)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, Beeren von den Rispen streifen. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt etwa 10min sanft kochen lassen. Dann in das mit einem Geschirrhandtuch ausgelegte Sieb gießen, abtropfen lassen.

2. Melone schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden. Melissenblätter waschen, trockentupfen, vom Stiel zupfen. Etwa 1l Beerensaft, Honig und Gelierzucker verrühren, aufkochen und unter Rühren 4min sprudelnd kochen lassen. Melonenstücke zufügen, noch einmal 30sek. kochen.

3. Topf vom Herd nehmen, den Schaum abnehmen. Melisseblätter unter das Gelee heben. Sofort in saubere Twist-off-Gläser füllen, verschließen und 5min auf den Kopf stellen.

Tipp: Cantaloupe-Melone verwenden.

Nährwerte: 863kcal pro Glas

angelegt am: 13.03.2005

Rezept-Nr: 1665

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