

Rhabarbergelee

Zutaten (etwa 300ml)

700g Rhabarber
200ml Wasser
200g Gelierzucker
¼ Päckchen Zitronensäure
Etwas Vanille

- 1) Rhabarberstangen putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit 200ml Wasser in einen Kochtopf geben und aufkochen. Bei wenig Hitze und mit Deckel etwa 10 Minuten lang kochen, bis der Rhabarber zerfällt und der Saft austritt.
- 2) Legt ein ausreichend großes Sieb mit einem feuchten Mulltuch aus oder verwendet ein Küchenhandtuch. Gebt den gekochten Rhabarber hinein und lasst die Masse mindestens 30 Minuten abtropfen. Dann den Rhabarber leicht ausdrücken und anschließend den Saft abkühlen lassen.
- 3) Den Rhabarbersaft zusammen mit 300g Gelierzucker und der Zitronensäure in einem großen Topf verrühren und aufkochen. Das Gelee schäumt beim Aufkochen, daher sollte der Topf ausreichend hoch sein. Sobald das Gelee sprudelt, noch mindestens 3 Minuten weiter kochen lassen und ständig umrühren. Mit Hilfe der Gelierprobe könnt ihr testen, ob das Gelee fertig ist: Ein bisschen Gelee auf einen kalten Teller geben und dann in den Kühlschrank stellen. Sollte das Gelee dann nicht mehr flüssig sein, ist der Kochvorgang beendet.
- 4) Ihr könnt nun eine Vanilleschote in drei Teile schneiden oder ein wenig Vanille in das Gelee rühren. Die drei Vanilleschotenteile verteilt ihr auf die Gläser. Die Gläser sollten sauber sein. Spült sie am besten vorher einmal mit kochendem Wasser aus. Dann könnt ihr das Gelee in die Gläser geben.

