

Rhabarber-Vanille-Gelee – ein Rezept von Ira Schneider

Zutaten für 5 Gläser à 220 ml

1 kg Rhabarberstangen
(möglichst rotschalige Sorten)
500 g Gelierzucker 1:2 oder
500 g Zucker und 1-2 gehäufte EL Apfelpektin
1 Vanillestange
250 ml Wasser



Foto: kulinarischunterwegs.de

Zubereitung

1. Rhabarberstangen an den Enden putzen und harte Schalenteile entfernen.
2. Den Rhabarber mit der Schale waschen und in Stücke schneiden.
3. Mit dem Wasser aufsetzen und zu Kompott kochen.
4. Abgekühlte Masse durch ein Passiersieb geben oder durch die flotte Lotte drehen.
5. Den Nektar (circa 700 ml) auffangen und mit dem Gelierzucker und die Vanilleschote (aufgeschlitzt und ausgekratzt) zugeben. Einige Stunden, am besten über Nacht durchziehen lassen.
6. Dann die Vanilleschote entfernen, die Masse aufkochen – bis sie geliert und in vorbereitete, sterile Schraubgläser abfüllen. Fest verschließen.

Tipp

In der Holunderblüten-Zeit kann man dem Nektar noch 2 große Holunderblütendolden zugeben und mit ziehen lassen. Das gibt dem Ganzen ein duftiges Aroma.