

## Rezept für Traubengelee

### Zutaten

- 1,5 kg weiße oder rote Weintrauben
- 500 g Gelierzucker, 2 : 1, oder eine vegane Alternative für einen Liter Flüssigkeit
- Salz
- Saft einer Zitrone oder Orange
- Wasser
- Topf, Sieb und Kartoffelstampfer
- sterilisierte Gläser



---

### Zubereitung

1. Weintrauben waschen, vom Stiel zupfen und abwiegen.
2. Die Trauben in einem Topf mit 180 Millilitern Wasser zum Kochen bringen und etwa fünf bis sieben Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.
3. Während des Kochvorgangs die Trauben mit einem Kartoffelstampfer quetschen.
4. Frisch ausgepressten Zitronensaft (alternativ Orangensaft) hinzufügen und das Ganze zehn Minuten bei kleiner Hitze weiter köcheln lassen.
5. In dieser Zeit die Gläser vorbereiten und bereitstellen.
6. Die Masse durch ein Sieb streichen, um die Kerne herauszufiltern. Es sollte ein Liter Flüssigkeit entstehen.
7. Die entstandene Flüssigkeit mit dem Gelierzucker vermengen, fünf bis sieben Minuten sprudelnd und unter ständigem Rühren kochen lassen. Eine Gelierprobe machen.
8. Eine großzügige Prise Salz dazugeben. Das verleiht dem Gelee eine feine Geschmacksnote.
9. In vorbereitete sterilisierte Gläser füllen, erkalten lassen und mit Etiketten beschriften.