



Zeitaufwand:
Vorbereitung
Obst vorbereiten 15 Minuten

Wartezeit:
Rhabarber 24 Std

Zubereitung:
15 Minuten



Zutaten

- 1 kg frische, vollreife Erdbeeren
- 1 kg Rhabarber, es darf ruhig der grünfleischige sein, der hat mehr Säure und mehr Geschmack
- Gelierzucker 2:1, umgerechnet auf die Obstmenge, die nach dem Putzen verbleibt
- 1 Bio-Zitrone
- Saft und Abrieb
- etwas Vanille-Zucker

Tipp 1

Meinen Vanillezucker mache ich selbst!
In ein Glas mit weißem Rohrzucker werden die ausgeschabten Vanilleschoten gesteckt. Sie geben dem Zucker einen leckeren Geschmack.
Ohne Chemie und künstliche Zusatzstoffe!
Hält ewig und wird immer wieder erneuert!

Tipp 2

Die Schoten trocknen mit der Zeit vollkommen aus und dann mache ich ‚industriellen‘ Vanillezucker!

In einem Mörser feingemahlen, mische ich sie wieder unter den Zucker.

- no waste - ! Aber nochmal voller Geschmack!

Erdbeeren in Rhabarber-Gelee

- den Rhababber waschen.
- Schälen ist nicht notwendig, da später nur der Saft verwendet wird. In möglichst kleine Stücke schneiden.
- 1000 g abwiegen, mit 500 g Gelierzucker 2:1 bestreuen. Mindestens über Nacht ziehen lassen
- am Tag darauf kommen die Erdbeeren an die Reihe.
- Einmal kurz abbrausen - nicht zu viel, die Erdbeeren ziehen Wasser - vorsichtig abtupfen, putzen - also das Grün abschneiden - die Beeren halbieren oder vierteln, 1000 g abwiegen.
- In einem hohen Topf mit 500 g Gelierzucker 2:1 und mit 2 bis 3 Esslöffel Vanillezucker bestreuen (siehe Tipp 1 + 2)
- jetzt den Rhabarbersaft in den Topf abseihen, die Stücke mit der ‚Flotten-Lotte‘ auspressen (die feinste Lochscheibe verwenden), das ist etwas mühsam und zeitaufwändig. Passt aber genau zu der Zeit in welcher die Erdbeeren ziehen sollen.
- langsam und unter rühren zum Kochen bringen
- den Zitronensaft und den Abrieb dazugeben
- 5 Minuten kochen. Sobald die Masse klar blubbert, ist die Marmelade fertig
- Gelierprobe machen - evtl. nochmal kurz aufkochen
- jetzt die vorbereiteten, sterilen Gläser bis zu Rand füllen
- sofort den Deckel aufschrauben und ein paar Minuten auf den Kopf stellen. Wenn das letzte Glas befüllt ist, kannst Du das erste Glas wieder umdrehen.
- Abgedeckt langsam auskühlen lassen
- Beschriften nicht vergessen!

[Zurück zum Blog:
opaskitchen.blog](#)



Text und Bild: © Reiner Rosenwald
www.opaskitchen.blog
reiner.rosenwald@gmail.com