



CHEFKOCH.DE

## Holunder - Rotwein - Gelee

Den Holunder waschen und von den Stielen zupfen. In etwas Rotwein 10 Minuten kochen. Alles durch ein feines Sieb drücken, so dass nur noch der Saft übrig bleibt. Den Holundersaft mit dem Rotwein im Verhältnis 2 : 1 aufgießen, d. h. wenn ich 600 ml Holundersaft habe, dann noch 300 ml Rotwein dazu. Alles in einen großen Topf geben, Gewürze und entspr. Menge Gelierzucker dazu und 4 Minuten kochen lassen, den Schaum abschöpfen, das Gelee in saubere Marmeladengläser füllen, Deckel aufschrauben und ca. 1/2 Stunde umgedreht hinstellen.

Bemerkung: rohe Holunderbeeren enthalten Sambunigrin, das Durchfall und Erbrechen verursachen kann. Dieser Stoff wird durch Kochen zerstört. Die Kochzeit von 10 Minuten sollte deshalb unbedingt eingehalten werden.

**Zubereitungszeit:** 45 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe

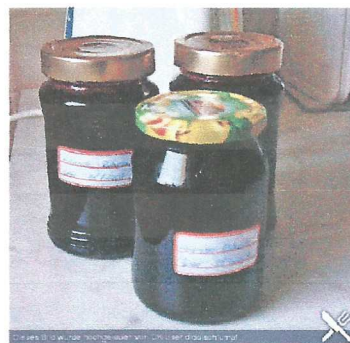
*Mit Entsafter auch möglich!*



### Zutaten für 1 Portionen:

1 kg Holunderbeeren  
 300 ml Wein, rot, süß  
 1 Vanilleschote(n)  
 1 Msp. Nelke(n), gemahlen  
 1 TL Zimt, gemahlen *besser 1/2 TL*  
 Gelierzucker, 2 : 1

Verfasser: DieliebeBeate



### Holundergelee

1000 ml Holundersaft  
 500 ml Traubensaft  
 2 Pk. Gelierzucker 2:1  
 1 Tü. Zitronensäure  
 3 Tü. Vanillezucker

nach Abschluss des  
 Kochvorgangs:

50 ml Rum