



# Weißes Traubengelee mit Rosmarin



Zeit gesamt  
🕒 30min

Zubereitungszeit  
🍲 10min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

Weintrauben, hell	1000 g
Weißwein, trocken	200 ml
Rosmarin, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Gelierzucker	500 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, großer Topf, Sieb, Kartoffelstampfer

1. Trauben waschen, abtropfen und von den Stielen zupfen. In einem Topf mit Wein zum Kochen bringen und ca. 5–7 Min. zugedeckt garen, bis die Trauben aufplatzen. Ggf. mit einem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen streifen. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. Ein Sieb auf eine Schüssel setzen. Das Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen und Trauben samt Flüssigkeit in das Tuch gießen. Tuch leicht zusammendrehen und Trauben leicht ausdrücken. Entstehenden Saft auffangen.
3. Saft abmessen und ggf. mit Wasser auf 1 l auffüllen. Mit Gelierzucker, Rosmarin und Zitronensaft in den Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Stufe ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
4. Für die Gelierprobe 1 TL Gelee auf einen kalten Teller geben. Wird das Gelee nach ca. 1 Min. fest, kann es weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
5. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Weißes Traubengelee mit Rosmarin heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	180 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g