

Rhabarber-Gelee mit Campari

Etwas vom Ersten, was wir im Garten ernten können: Rhabarber. Eigentlich ist es ein Gemüse, wird aber vermehrt in der süssen Küche angewendet. Zum Beispiel als feiner Brotaufstrich.

Zutaten

2 kg Rhabarber
½ dl Wasser
2 TL Rosa Pfefferkörner
1 kg Gelierzucker
½ dl Campari

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + abkühlen lassen

1 Rhabarber waschen, abtropfen lassen, in grobe Stücke schneiden (nicht schälen). Mit dem Wasser in eine Pfanne geben und bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfällt.

2 Die Masse durch ein Tuch laufen lassen und 7½ dl Saft abmessen. Das Tuch nicht ausdrücken, damit der Saft klar bleibt.

3 Den Saft mit den Pfefferkörnern in eine Pfanne geben. Den Gelierzucker beigeben und gut verrühren. Unter starker Hitze zum Kochen bringen, 3-5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen und den Campari einrühren.

4 Sofort in die vorbereiteten Gläser (siehe Tipp) abfüllen, zuschrauben und ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp

Die Gläser und Deckel sehr heiss ausspülen und bis zum Gebrauch auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Während des Abkühlens die Gläser ab und zu wenden, damit sich die Pfefferkörner gleichmässig verteilen.