Alles in Butter

Der Genuss-Podcast mit

Carolin Courts und Uwe Schulz

Aus der Folge: „Erdnussbutter im Test“

Traubengelee

Zutaten für 2-3 Gläser

- 1500 g dunkle Trauben, kernlos
- 100 ml Wasser
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Zitrone

Zubereitung

- Die Trauben abbrausen und dann sorgfältig von den Stängeln zupfen. In einen mindestens mittelgroßen Topf geben.
- Mit dem Wasser aufkochen und mindestens 15 Minuten offen köcheln lassen. Dabei gelegentlich durchrühren. Gegen Ende platzen die Häutchen der Trauben. Dann nochmal (z.B. mit einem Kartoffelstampfer) Druck ausüben, um mehr Saft aus den Früchten zu lösen.
- Ein großes Sieb über eine noch größere Schüssel hängen. Ein Passiertuch einlegen und die heiße Traubenmasse hineingießen. Warten, bis möglichst viel Saft abgetropft ist. Dann nochmal (z.B. mit dem Kartoffelstampfer) drücken, um die Masse zu entsaften.
- Den Traubensaft in einen großen Messbecher gießen, um die Menge zu kontrollieren.
- Dann entsprechend den Gelierzucker abwiegen (bei 1000 ml Saft 500 g Zucker, bei 900 ml 450 g usw.)
- Saft und abgewogenen Gelierzucker in einen großen Topf geben und aufkochen. Die Zitrone auspressen und ihren Saft in den Topf geben. Alles unter Rühren für 3 Minuten sprudelnd kochen.
- Gelierprobe machen. Wenn sie positiv verläuft, das Gelee sofort randhoch in Twist Off Gläser füllen und gut verschließen.
- Gläser für 15 Minuten auf die Deckel stellen, dann wieder umdrehen und Gelee erkalten lassen.

„Alles in Butter“ vom 26.09.2026
Autorin: Carolin Courts
Redaktion: Chris Hulin