

Ingwer - Wein - Gelee

Kategorien: Marmelade, Einmachen

Zutaten für: 1 Angabe

150	Gramm	Ingwerknolle, frische
500	Gramm	Extra Gelierzucker
900	ml	Weißwein (trocken)

Anleitung:

Die Ingwerknolle schälen und feinreiben. Mit Zucker und Wein vermischen. Die Masse in einem großen Topf auf großer Gasflamme zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Das Gelee in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und sofort verschließen. Kühl aufbewahren.

Zubereitungszeit : ca. 20 Minuten