

Blutorangengelee

Zutatenliste:

2,5kg	Blutorangen
500g	Gelierzucker 2:1
1	Zitrone
150ml	Campari



Zubereitung:

1. Die Blutorangen auspressen. 1 Liter Saft abmessen und zusammen mit dem Gelierzucker in einem Topf gut vermischen. Die Zitrone auspressen. Den Saft dazugeben.
2. Die Mischung zugedeckt 30 Min. stehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Den Blutorangensaft unter Rühren zum Kochen bringen. 2 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständigiterrühren. Campari dazugeben und nochmals 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen.
4. Den Gelee in heiß ausgefüllte Gläser füllen und verschließen.

Austausch-Tipp:

Etwas milder wird der Gelee, wenn anstatt Campari Bellini (italienischer Prosecco-Pfirsich-Cocktail) verwendet wird. Die Zitrone dann weglassen.