



Sommer-Konfitüre Erdbeer-Rhabarber



Rezept für

Zutaten

250 g Erdbeeren, gerüstet,
gewaschen, geviertelt
250 g Rhabarber,
geschält, in Würfel
geschnitten
250 g Gelierzucker
10 g Pektin (Bioqualität)

Zubereitung

Die Früchte in eine $\frac{1}{3}$ GN Porzellanschale geben. Gelierzucker und Pektin mischen und über die Früchte streuen. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 10 Minuten dämpfen. Danach weitere 30 Minuten mit Heissluft + Beschwaden 150 °C garen. Aus dem Garraum nehmen und in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen ca. 5 Minuten kräftig rühren, bis eine Bindung entsteht. In bereitgestellte Einmachgläser abfüllen und verschliessen. Die Gläser auf einem gelochten Garbehälter in Auflage 1 in den noch warmen Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 30 Minuten sterilisieren. Die Gläser aus dem Garraum nehmen, auskühlen lassen und kühl aufbewahren.



Anrichten

Garstufen Herstellung

Mit Vorheizen - Auflage 1

10 Minuten | Dämpfen 100 °C

30 Minuten | Heissluft + Beschwaden 150 °C

Garstufe Sterilisieren

Mit Vorheizen - Auflage 1

30 Minuten | Dämpfen 100 °C