

Ribsgelé

700 - 750 ml



for let øvede

● ● Op til 75 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

saftpose eller si med et tyndt klæde
4 - 5 små syltetøjsglas

Ribssaft:

1 kg friske eller frosne ribs
2 ½ dl vand

Ribsgelé:

2 ½ tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til
gelé (10 g)
500 g sukker
5 dl ribssaft fra ovenstående opskrift

Geleringstest:

Bær og frugt indeholder det naturlige geleringsmiddel pektin, der er med til at sætte en gelé. Men indholdet af pektin varierer afhængigt af sort, modning og om frugten har været frosset. Derfor kan det være nødvendigt at tilsætte mere eller mindre geleringsmiddel for at få en gelé til at stivne. Geleringstesten bruges til at teste om en gelé vil sætte sig, når den er kølet helt ned.

Start med at komme en tallerken i fryseren, så den er helt kold, når du skal lave geleringstesten. Tag en skefuld af den varme gelé og kom den på den kolde tallerken fra fryseren, lad den køle lidt. Hvis geléen stivner, så man kan trække en finger igennem og den ikke flyder helt sammen igen, så er geléen som den skal være. Er geléen for tynd, skal den koges op med ekstra Geleringspulver til Gelé, blandet med sukker, for at få den ønskede konsistens. Alternativt kan du prøve at tilsætte lidt Citronsyre eller Vinsyre, da dette også kan hjælpe med at få geléen til at sætte sig, det vil dog gøre geléen mere syrlig.

1 Ribssaft:

Kom ribs og vand i en gryde med låg, bring det i kog og lad det herefter koge med låg på i 20 minutter. Hæld saften igennem en saftpose eller en si beklædt med et tyndt, fugtigt viskestykke eller bomuldsklæde. Sæt bærrerne til afdrypning natten over i køleskabet. Sørg for at få presset så meget af saften ud af bærrerne som muligt. Klem gerne på saftposen, så det sidste saft presses ud.

② Ribsgelé:

Bland geleringspulver med 1 spsk. af sukkeret.

Mål 5 dl ribssaft af og kom det i en gryde. Tilsæt geleringssukkeret til den kolde saft. Kog saften op under omrøring. Tilsæt resten af sukkeret imens der fortsat røres og lad saften simre i 10-15 minutter. Fjern skum undervejs.

Lav geleringstesten som beskrevet ovenfor. Hvis geléen ikke løber helt sammen, når der trækkes en finger igennem på den kolde tallerken, er den klar til at komme på glas.

Hæld geléen i små rene, skoldede glas. Anvend små glas, da gelé i store glas kan have svært ved at stivne. Kom skoldede låg på, imens geléen stadig er varm, dette øger holdbarheden på geléen, men det kan dog skabe lidt kondens i låget.



Tips:

Mængden af saft kan variere, derfor er det vigtigt at måle 5 dl af til geléen.

Hvis du vil undgå kondens i låget, så vent med at komme låg på til geléen er helt kold. Læg istedet et rent viskestykke hen over glassene og lad geléen stå til den er kold. Når geléen er helt kold kommes skoldede låg på. Ved brug af denne metode undgås kondensvand, men holdbarheden kan være lidt kortere, da geléen er udsat for mikroorganismer fra luften. Opbevar geléen i køleskabet.

Se flere opskrifter og få flere tips til din syltning på vores [sylte temaside](#).