

# Ribsgelé

700 - 750 ml



for let øvede

● Op til 75 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

saftpose eller si med et tyndt klæde  
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

## Lidt om gelé:

Normalt laver man ribsgelé på umodne eller kun netop modne, friske bær, da de har det højeste pektinindhold, men Dr. Oetkers Geleringspulver til Gelé indeholder pektin og du kan derfor lave gelé af frosne ribs eller meget modne ribs, der har et lavt pektinindhold.

Bær og frugt indeholder pektin, som er et naturligt geleringsmiddel, der er med til at sætte en gelé. Nogle frugter og bær har et naturligt højere pektinindhold end andre, desuden nedbrydes pektin under modning og frysning af frugt og bær. Derfor er det ofte nødvendigt at tilsætte et geleringsmiddel, hvis man ønsker at lave gelé af frugt eller bær der har været frosset, er meget modne eller har et naturligt lavt pektinindhold. Indholdet af pektin varierer også og det kan derfor være nødvendigt at tilsætte mere eller mindre geleringspulver for at få en gelé til at stivne.

## Geleringstest:

Geleringstesten bruges til at teste om en gelé vil sætte sig, når den er kølet hel 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 betrukket 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](#).

