Traubengelee
Murabbat 'Inab

Traubengelee, oder auch Murabbat 'Inab, ist eine palästinensische Delikatesse. Es hat einen süßen und leicht säuerlichen Geschmack, der stark von der verwendeten Traubensorte abhängt. Das Gelee wird oft aus reifen, saftigen Trauben hergestellt, die mit Zucker und manchmal Zitronensaft oder Vanille eingekocht werden, um eine dicke, streichfähige Konsistenz zu erreichen.
Das Ergebnis ist ein reichhaltiges, fruchtiges Gelee, das hervorragend auf Brot, als Füllung für Gebäck oder sogar als Beilage zu Käse passt. Der Geschmack ist intensiv traubig und kann je nach Rezeptur und persönlichen Vorlieben variieren.

Herkunft: Palästina
Kategorie: Zutaten, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 1 Kilogramm
1 Kilogramm Weintrauben
500 g Zucker
1 Stange(n) Vanille

Vorbereitung
Die Trauben von den Stängeln lösen, gründlich waschen und halbieren.

Zubereitung
Die Trauben in einen Topf geben, den Zucker unterrühren und langsam erhitzen. Wenn die Trauben genügend Saft gezogen haben, die aufgeschlitzte Vanillestange hinzufügen. Weitere 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
Dann die Trauben durch ein Sieb drücken, damit die Schalen und Kerne zurückbleiben.
Den Saft wieder zurück in den Topf geben und erneut zum Kochen bringen. Noch etwa 8 Minuten weiterköcheln lassen, bis der Saft sirupartig vom Löffel fällt.
Das Gelee sofort in saubere Gläser füllen und fest verschließen.

© 2026 coquina.de