KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Bitterorangen-Marmelade

Zubereitungsdauer: 3 h. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegan

Portionen

Zutaten für 12 Gläser (je 200 ml).

Zutaten

1 kg naturbelassene Bitterorangen
1.5 kg Bio-Vollrohrzucker
2 St. naturbelassene Zitronen
2 l Wasser

Zubereitung

Die Orangen unter heißem Wasser waschen und abbürsten, dann halbieren und auspressen. Den Saft in einer Schüssel auffangen und anschließend durch ein feines Sieb in einen großen Topf gießen. So vermeiden wir, dass Fruchtfleisch im Saft bleibt.

Die ausgepressten Orangenhälften mit einem Esslöffel bis zur weißen inneren Schale ausschaben. Das ausgeschabte Fruchtfleisch in einem ausgebreiteten Küchenhandtuch auffangen, ebenso die Kerne und das Fruchtfleisch vom Pressen dazugeben und alles mit einem Bindfaden zu einem Säckchen schnüren.

Zum Orangensaft das Wasser sowie den Saft der ausgepressten Zitronen geben und gut vermengen.

Die ausgekratzten Orangenhälften nochmals halbieren und von der kurzen Seite beginnend in sehr dünne Streifen schneiden. Diese ebenfalls zur Saftmischung in den Kochtopf geben.

Das Säckchen mit den Orangenresten in den Topf geben und alles gemeinsam aufkochen lassen. Nun die Hitze reduzieren und die Mischung leicht köchelnd zwei Stunden lang einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Nach zwei Stunden ist die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht. Die Hitze abdrehen, das

Säckchen vorsichtig herausnehmen und auf einem bereitgestellten Teller abkühlen lassen. Sobald es handwarm ist, über dem Topf gut auswringen. Dabei tritt das Pektin aus, das für das Gelieren der Marmelade benötigt wird.

Zu dieser Masse den Zucker geben und unter ständigem Rühren erneut aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Marmelade 20 Minuten lang sanft köcheln lassen.

Die vorbereiteten Einmachgläser in einen Topf mit kochendem Wasser geben, um sie zu sterilisieren. Anschließend die heiße Marmelade in die Gläser füllen, fest verschließen und für fünf Minuten auf den Kopf stellen.