KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Blutorangenmarmelade

Zubereitungsdauer: 3 h. · Schwierigkeitsgrad: mittel · vegan

Portionen

Zutaten für 10 mittlere Gläser.

Zutaten

2 kg naturbelassene Blutorangen
1 kg unraffinierter Zucker
2 St. naturbelassene Zitronen
3 EL Orangenlikör Angel d'Or
1 Prise echte Vanille (Messerspitze) oder 2 Pckg. Vanillezucker
1 Prise Kardamon, fein gemahlen

Zubereitung

Früchte waschen und trockenreiben. 3 der Orangen dünn (ohne das Weiße der Schale) mit einem Kartoffelschäler schälen und die Schale verwahren. Ebenso bei den Zitronen. Bei allen Orangen und Zitronen das Weiße der Schale wegschneiden, dann die Früchte in Stücke schneiden.

Die Orangen- und Zitronenstücke in einen großen Topf zusammen mit dem Zucker auf mittlerer Hitze stellen, alles umrühren und köcheln lassen.
Die Schalen in einem extra Topf mit kochendem Wasser 10 Min. abkochen, damit sie die Bitterstoffe verlieren, dann nur die Schalen zur Marmelade in den großen Topf geben. Likör und Gewürze zufügen.

Ab und an eine Gelierprobe nehmen, die Marmelade braucht ca. 2-3 Std. Sie reduziert sich langsam mit dem Zucker ein. Je länger sie köchelt, desto fester wird sie.

Die noch heiße Marmelade sofort in die bereitstehenden heiss ausgespülten Gläser füllen (möglichst bis an den Rand). Jedes Glas sofort auf den Kopf drehen, um ein Vakuum zu erzeugen. Erkalten lassen und lagern, verschenken oder selber genießen ;-)