KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Erdbeer-Orangen "Blitz-Marmelade"

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 4 Gläser.

Zutaten

800 g frische sehr reife Erdbeeren
350 g Zucker
3 St. naturbelassene Orangen je nach Sorte (200ml Saft)
3:1 Geliermittel
4 4 saubere Schraubgläser

Zubereitung

Den Zucker mit dem Gelierzucker vermischen. Die Erdbeeren waschen, putzen und sehr fein schneiden, währenddessen die Beeren schon etwas einzuckern, die Schale einer Orange mit einer feinen Küchenreibe direkt über die Erdbeeren reiben, den restlichen Zucker dazugeben. Mit einem großen Löffel alles kräftig umrühren und dann bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Nebenbei die Orangen entsaften und den Saft zu den Erdbeeren geben. Etwa 2 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab etwa die Hälfte der Masse grob pürieren, nochmals kräftig umrühren, dann 3 Minuten köcheln lassen. Die Marmelade in die kalt gespülten Gläser füllen. Im Kühlschrank aufbewahren und baldmöglichst verzehren.