KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Orangengewürz

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegan

Portionen

Zutaten für 1 kleines Glas (ca. 150-200g).

Zutaten

8 St. naturbelassene Orangen
130 g Zucker
300 ml Wasser

Zubereitung

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen, mit einem Sparschäler oder feinen Messer die Orangenhaut in Streifen von der Frucht schneiden, dabei nur die orangefarbene dünne Schale herunterschneiden. Die Streifen im Zuckersirup etwa 3-4 Minuten köcheln lassen, dann wieder aus dem Sud schöpfen, gut abtropfen lassen und auf ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Orangenstreifen in den auf 100º vorgeheizten Backofen geben, nach etwa 30 Minuten die Temperatur auf 60º-70° reduzieren und die Streifen noch etwa 1 Stunde trocknen lassen.

Wenn die Orangenhäute trocken und ausgekühlt sind mit einer Küchenmaschine fein mahlen, in ein trockenes Schraubglas füllen und fest verschließen.