AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Winter	Italien

ENGLISCHE ORANGENKONFITÜRE



KURZ VORGESTELLT

Leicht herb, herrlich aromatisch und durchzogen von feinen Orangenschalen ist Marmalade eine bittersüsse Verführung, die auf der ganzen Welt beliebt ist.

ZUTATEN (20 PERSONEN)

7	Einmachgläser, 2,5 dl	5 dl	Orangensaft, frischer
1 kg	Orangen, unbehandelte	1 dl	Zitronensaft, frischer
2.5 kg	Zucker	2 l	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Einmachgläser und Deckel auskochen und bereitstellen. Drei kleine Teller in den Tiefkühlschrank legen.
2. Den Blütenansatz abschneiden und die Orangen mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Scheiben in 8 gleiche Stücke schneiden und mit 2 Liter Wasser in einem grossen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Unter Rühren 15 Min. ohne Deckel köcheln lassen, vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
3. Die Orangen-Wasser-Mischung wägen. Zurück in den Topf geben und pro Liter Orangenmischung 750 g Zucker hinzufügen. Orangen- und Zitronensaft einrühren und bei mittlerer Temperatur zum Kochen bringen. 10 Min. stark kochen lassen. Auf mittlere Hitze reduzieren und 7-10 Min. unter Rühren köcheln lassen, bis die Masse leicht eindickt und geliert. Vom Herd nehmen. 1 TL der Marmalade auf den gekühlten Teller geben. Wenn sie fest wird, ist die Konfitüre fertig. Wenn nicht, etwas weiterköcheln lassen.
4. Die heisse Konfitüre bis 6 mm unter den Rand in die Gläser füllen. Mit einer Nadel rühren, damit sich Luftblasen auflösen. Glasränder allenfalls feucht säubern und verschliessen.

Rezept: Ivy Manning. Natürlich selbst gemacht. Fackelträger 2015 - Foto: compactcook.com