

CORNELIA SCHINHARL

# Marmelade selbst gemacht

*Über 75 einfache Rezepte für Konfitüren, Gelees & Co.*



**G|U**

## 004 SERVICE

---

- 005 *Körnige Einkochhelfer* 122 *Register*
- 007 *Von Gläsern, Töpfen & Co.* 128 *Impressum*
- 009 *Grundrezept Konfitüre*
- 011 *Grundrezept Gelee*
- 013 *Tipps, Tricks und Pannenhilfe*
- 015 *Wer hat das Zeug zum Gelieren?*
- 017 *Zum Verschenken schön*



018 **MARMELADEN UND KONFITÜREN**

---

- 021 Beerenkonfitüren-Klassiker
- 022 4 x Raffiniertes mit Erdbeeren
- 025 Mit feinen Beeren
- 033 Mit saftigen Steinfrüchten
- 041 Mit aromatischen Herbstfrüchten
- 045 Alles mit Zitrusfrüchten
- 051 Schön exotisch
- 061 Mit Winteraromen

062 **GELEES**

---

- 065 Beerengelee-Klassiker
- 066 4 x Feines mit Johannisbeeren
- 069 Mit feinen Beeren
- 073 Mit herrlichem Blütenduft
- 075 Aus aromatischem Kernobst
- 079 Ungewöhnlich & gut
- 084 4 x Schnelles aus Saft

086 **PIKANTES**

---

- 089 Aromatisch-scharfe Saucen
- 097 4 x fruchtiger Ketchup
- 099 Konfitüren mit Aromaplus
- 113 Indische Würzsaucen
- 119 Süß-Würziges zu Fleisch
- 120 4 x Schnelles aus Konfitüre





# Von Gläsern, Töpfen & Co.

## 1 | Einkochtopf

Ganz wichtig: ein möglichst großer, ausreichend hoher Topf. Damit vermeiden Sie weitgehend, dass der kochende Inhalt herausspritzt. Achten Sie aber darauf, dass sein Durchmesser noch zu dem Ihrer Kochstelle passt. Einen weiteren Topf benötigen Sie zudem zum Sterilisieren der Gläser (mehr dazu auf S. 13).

## 2 | Schraubverschluss-Gläser

Twist-off-Gläser sind unerlässlich für die Aufbewahrung von Konfitüren und Gelees. Es müssen aber nicht unbedingt neue sein. Jegliche Schraubdeckel-Gläser – ganz gleich, was sie vorher enthalten haben, – sind geeignet. Voraussetzung ist, dass die Deckel noch intakt sind, also dicht schließen. Natürlich müssen Gläser und Deckel neutral riechen, daher sehr gründlich gespült werden. Gläser mit Glasdeckel und Dichtungsgummi eignen sich nicht für die längere Aufbewahrung von Konfitüren und Gelees. Sie werden erst bei langen Einkochzeiten dicht, wie sie nur beim Einwecken erreicht werden.

## 3 | Flotte Lotte und Entsafter

Mit der Flotten Lotte werden Früchte fein passiert; Kerne und Häute bleiben im Passiergerät zurück. Alternativ können Sie die Früchte mit einem Kochlöffel oder Teigschaber durch ein feines Sieb streichen. Wer Gelee mag, sollte sich einen Entsafter anschaffen. Gelegenheits-Geleekoher kommen bestimmt mit einem guten Kaltentsafter zurecht, mit dem auch unkompliziert eigene Frühstückssäfte hergestellt werden können. Werden regelmäßig größere Mengen Gelee zubereitet, arbeitet man am besten mit einem Dampfentsafter.

## 4 | Tee-Ei und Gewürzsäckchen

Wenn Sie in Ihrer Konfitüre ganze Gewürze wie z. B. Nelken mitkochen möchten, geben Sie diese am besten in ein kleines Tee-Ei oder in Gewürzsäckchen aus Stoff. So lassen sie sich nach dem Kochen leicht wieder entfernen.

## 5 | Tipps zum Einfüllen

Mithilfe eines Einfülltrichters können Sie die Gläser einfach und sauber befüllen. So bleibt nichts am Glasrand kleben, was zu schimmeln beginnen könnte. Wählen Sie einen großen Trichter mit weiter Auslassöffnung, damit auch Fruchtstücke oder gar ganze Früchte hindurchrutschen.

## 6 | Gläsertipps

Nach dem Öffnen halten sich Konfitüren nur wenige Wochen frisch, und sie verlieren mit der Zeit auch an Geschmack. Füllen Sie daher Ihre Konfitüre lieber in acht kleine als in vier große Gläser. Portionen, die sofort am nächsten Tag am Frühstückstisch geöffnet werden sollen, können Sie auch in nicht dicht schließende, dekorative kleine Gläschen abfüllen – etwa solche mit Glasdeckel und Gummi. Bewahren Sie angebrochene Gläser im Kühlschrank auf und verbrauchen Sie den Inhalt innerhalb weniger Wochen. Versehen Sie die Gläser nach dem Verschließen mit Etiketten, die beschriftet sind mit Inhalt und Einfülldatum.



TOMATEN  
KETCHUP

• Orange •

Quittengelee  
12.9.12

Erdbe

## Zum Verschenken schön

Ein Glas Konfitüre, Gelee oder Chutney aus der eigenen Küche ist eine kleine – und vor allem leckere! – Aufmerksamkeit, über die sich jeder freut.

**Glas und Deckel** Natürlich soll das Mitbringen später nicht nur gut schmecken, sondern zunächst auch einfach hübsch aussehen. Also sollten die Gläser und Flaschen an sich schon etwas hermachen. In Haushaltwarengeschäften und in vielen Glasmärkten können Sie aus einem breiten Angebot wählen. Auch im Internet werden Sie sicher fündig. Geben Sie einfach »Gläser und Flaschen« in Ihre Suchmaschine ein. Sammeln Sie außerdem am besten alle attraktiven leeren Schraubgläser und -flaschen, die in Ihrem Haushalt anfallen. Viele von ihnen haben eine besonders schöne Form. Sind die Deckel nicht mehr intakt oder haben den Geruch der Glasfüllung zu sehr angenommen, bekommen Sie in Haushaltwarengeschäften neue Deckel. Ist der Deckel der gebrauchten Gläser noch intakt, aber nicht mehr ganz so ansehnlich, schneiden Sie aus einem hübschen Stoff ein reichlich überlappendes rundes Stück zu und binden es mit einem farblich passenden Schmuckband um den Glashals. Macht auch was her: Buntes Papier zuschneiden, über den Deckel stülpen und mit dicker Paketschnur oder rot-weißem Küchengarn umwickeln. Geht auch mit Butterbrotpapier, Zeitungspapier oder einem Bild aus einer Illustrierten.

**Etikett** Es sollte nett aussehen und die wichtigsten Infos enthalten: was im Glas ist, wann es eingefüllt wurde und eventuell wie lange es (ungefähr) haltbar ist. Bei unbekannteren Genüssen, etwa einem Chutney oder einer scharfen Salsa,

freuen sich die Beschenkten bestimmt auch über einen Hinweis, wozu man sich die köstliche Sauce am besten schmecken lässt.

Selbstklebende Etiketten bekommen Sie in verschiedenen Größen, Farben und Formen im Schreibwarenladen oder im Papier-Fachgeschäft. Wem es liegt, der kann seine Etiketten auch am Computer selber gestalten, auf etwas dickerem Papier ausdrucken, ausschneiden und auf das Glas kleben.

Eine andere Idee: Schönes festes Papier etiketten-groß zuschneiden, an einer Ecke lochen und ein hübsches Band hindurchziehen. Das beschriftete Etikett am Glashals befestigen.

Statt Etikett können Sie auch mit einem dicken Folienstift direkt auf das Glas schreiben. Testen Sie, welche Farbe sich am besten abhebt und gut lesbar ist – weiß z. B. macht sich oft gut. Alternativ können Sie auch den Glasboden mit den wichtigsten Infos beschriften.

**Kleines Extra** Hübsche kleine Löffel zum Portionieren der Konfitüren, ein besonders dekoratives Tee-Ei (und eventuell gleich noch ein feiner Frühstückstee dazu), ein selbst gebackenes Brot, ein besonderer Käse zur Salsa oder zur Olivenmarmelade – ein solches Extra macht das Geschenk noch mal so schön!

Den Löffel oder das Tee-Ei mit ans Glas binden, das Brot in eine hübsche Papiertüte packen und mit Geschenkband verzieren und den Käse in durchsichtige Folie hüllen und ebenfalls mit einem Band am Glas befestigen.



## Himbeerkonfitüre mit Kakao

---

*herrlich aromatisch*

---

Für ca. 500 g Konfitüre **300 g TK-Himbeeren** gefroren mit **150 g Gelierzucker 2:1** (oder 300 g Gelierzucker 1:1 oder 100 g Gelierzucker 3:1) sowie **2 EL Zitronensaft** und nach Belieben **2 EL Grappa** in einem Topf mischen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren auftauen. Dann zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Die Gelierprobe machen. **1/2 EL Kakaopulver** unter die Konfitüre rühren und diese sofort durch einen Trichter in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.



## Beerenkonfitüre mit Marzipan

---

*weihnachtlich und fein*

---

Für ca. 500 g Konfitüre **300 g gemischte TK-Beeren** gefroren mit **150 g Gelierzucker 2:1** (oder 300 g Gelierzucker 1:1 oder 100 g Gelierzucker 3:1) sowie **4 EL Orangensaft** und nach Belieben **2 EL Orangenlikör** in einem Topf mischen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren auftauen. Dann zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Die Gelierprobe machen. **50 g Marzipan-Rohmasse** in kleine Würfel schneiden und unter die Konfitüre rühren. Diese sofort durch einen Trichter in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.





## Erdbeerkonfitüre mit Sekt

*Schnelles für festliche Stunden*

Für ca. 750 g Konfitüre **300 g TK-Erdbeeren** gefroren mit **200 ml trockenem Sekt** in einem Topf mischen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren auftauen. Dann **250 g Gelierzucker 2:1** (oder 500 g Gelierzucker 1:1 oder 160 g Gelierzucker 3:1) sowie **2 EL Zitronensaft** untermischen. Alles zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre sofort durch einen Trichter in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.



## Brombeerkonfitüre mit Amaretti

*Winter-Beerenfreude*

Für ca. 500 g Konfitüre **300 g TK-Brombeeren** gefroren mit der abgeriebenen Schale und dem Saft von **1 Bio-Orange** in einem Topf bei schwacher Hitze auftauen. Dann mit **150 g Gelierzucker 2:1** (oder 300 g Gelierzucker 1:1 oder 100 g Gelierzucker 3:1) mischen, zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Inzwischen **50 g Amarettini** in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz mittelgroß zerstoßen. Die Gelierprobe machen. Amarettini unter die Konfitüre rühren. Diese sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.



## Holunder- Zwetschgen-Konfitüre

---

### *Herbstaromen pur*

*Zubereitung: ca. 1 Std. | Haltbarkeit: ca. 1 Jahr*

*Bei 6 Gläsern pro Glas: ca. 425 kcal*

---

Für ca. 1 kg Konfitüre

700 g Zwetschgen (geputzt gewogen ca. 650 g)  
500 g Gelierzucker 2:1 (oder 1 kg Gelierzucker  
1:1 oder 300 g Gelierzucker 3:1)  
2 EL Zitronensaft  
500 g reife Holunderbeeren (an den Rispen)

- 1 Zwetschgen waschen, entsteinen und klein würfeln. Mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen hohen Topf verrühren und Saft ziehen lassen. Inzwischen die Holunderbeeren waschen und mit 1/8l Wasser in einem Topf aufkochen, ca. 5 Min. kochen.
- 2 Ein Sieb mit einem angefeuchteten sauberen Küchentuch auskleiden und über eine Schüssel hängen. Beeren hineingießen, abtropfen und abkühlen lassen. Das Tuch zusammendrehen und den übrigen Saft sehr gut auspressen (sollen ca. 350 ml sein).
- 3 Den Holundersaft zu den Zwetschgen geben und alles unter Rühren aufkochen, offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Dann die Gelierprobe machen, siehe Seite 9, Step 3.
- 4 Die Konfitüre abschäumen und in 5–6 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.

## Zwetschgenkonfitüre mit Walnüssen

---

*mit Karamellaroma | Zubereitung: ca. 40 Min.*

*Ruhen: mind. 2 Std. | Haltbarkeit: ca. 1 Jahr*

*Bei 8 Gläsern pro Glas: ca. 410 kcal*

---

Für ca. 1,5 kg Konfitüre

1 kg Zwetschgen (geputzt gewogen ca. 950 g)  
500 g Gelierzucker 2:1 (oder 1 kg Gelierzucker  
1:1 oder 300 g Gelierzucker 3:1)  
100 g Walnuskerne | 50 g Zucker  
2 EL Zitronensaft | Zimtpulver

- 1 Zwetschgen waschen, entsteinen und klein würfeln. Die Früchte mit dem Gelierzucker in einem großen hohen Topf verrühren, ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen.
- 2 Die Walnuskerne in kleine Stücke brechen. Den Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze hellgelb karamellisieren lassen. Die Nüsse zugeben, 1–2 Min. im Zucker wenden. Auf einem Teller abkühlen lassen.
- 3 Inzwischen den Zitronensaft und 1 Prise Zimt unter die Zwetschgen mischen, alles unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
- 4 Die Gelierprobe machen, siehe Seite 9, Step 3. Die Zwetschgenkonfitüre abschäumen und die karamellisierten Nüsse untermischen. Die Konfitüre in 6–8 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.



Fruit & Sult

# Rhabarbergelee mit Erdbeeren

*angenehm säuerlich*

*Zubereitung: ca. 40 Min. | Ruhen: 25 Std. | Haltbarkeit: ca. 1 Jahr | Bei 5 Gläsern pro Glas: ca. 440 kcal*

Für ca. 1 kg Gelee

1 kg Rhabarber  
 450 g Erdbeeren (geputzt  
 gewogen ca. 400 g; am  
 besten Wald- oder Monats-  
 erdbeeren)  
 500 g Gelierzucker 2:1 (oder  
 1 kg Gelierzucker 1:1 oder  
 300 g Gelierzucker 3:1)  
 2 EL Zitronensaft

## Variante – Rhabarber-Granatapfel-Gelee

Den Rhabarbersaft wie beschrieben aus **1,2 kg Rhabarber** und **1 l Wasser** zubereiten. Ausgepresst sollten ca. 3/4 l Rhabarbersaft übrig bleiben. **3–4 Granatäpfel** halbieren und den Saft auspressen. 200 ml davon mit **50 g Grenadine** (Granatapfelsirup), dem Rhabarbersaft und **500 g Gelierzucker 2:1** (oder 1 kg Gelierzucker 1:1 oder 300 g Gelierzucker 3:1) in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. 4 Min. kochen, die Gelierprobe machen und das Gelee durch einen Trichter in Gläser füllen.

- 1 Den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden. Falls sich dabei Fäden lösen, diese abziehen. Den Rhabarber in ca. 1 cm breite Stücke schneiden und mit 800 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das Ganze ca. 15 Min. köcheln lassen.
- 2 Ein Sieb über eine Schüssel hängen und mit einem angefeuchteten sauberen Küchentuch auskleiden. Den Rhabarber hineingießen und den Saft über Nacht abtropfen lassen. Das Tuch dann kräftig zusammendrehen und noch mehr Saft auspressen.
- 3 Die Erdbeeren vorsichtig kalt abbrausen und abtropfen lassen. Falls nötig, die Stielansätze entfernen. Größere Erdbeeren in Würfel schneiden, Monatserdbeeren halbieren, Walderdbeeren ganz lassen. Die Beeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem großen hohen Topf mischen und 1 Std. ziehen lassen.
- 4 Den Rhabarbersaft abmessen und eventuell mit Wasser auf 600 ml auffüllen. Den Saft zu den Erdbeeren rühren und zum Kochen bringen. Alles bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
- 5 Die Gelierprobe machen, siehe Seite 9, Step 3. Das Gelee eventuell abschäumen, dann in 4–5 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.



# Apfelkraut

*auch zum Süßen gut | Zubereitung: ca. 2 Std. | Haltbarkeit: ca. 1 Jahr | Bei 3 Gläsern pro Glas: ca. 215 kcal*

Für ca. 150 g Kraut

2 kg reife aromatische Äpfel  
(z. B. Topaz oder Gravensteiner)  
Zimtpulver (nach Belieben)

- 1 Die Äpfel waschen und abtrocknen, dann vierteln, schälen und von den Kerngehäusen befreien. Äpfel in Würfel schneiden und in einem Topf mit 1l Wasser zum Kochen bringen. Die Apfelwürfel offen bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. weich kochen.
- 2 Ein Sieb über eine Schüssel hängen und mit einem angefeuchteten sauberen Küchentuch auskleiden. Die Früchte hineingießen und etwas abtropfen und abkühlen lassen (**Bild 1**). Dann das Tuch zusammendrehen und den Saft möglichst gründlich auspressen (**Bild 2**).
- 3 Den Saft – es sind jetzt um die 700 ml – in einen Topf geben und erhitzen. Den Saft offen bei mittlerer Hitze ca. 50 Min. kochen, bis er dunkel und zähflüssig wie Sirup ist (**Bild 3**).
- 4 Den Sirup nach Belieben mit Zimt abschmecken und in 2–3 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.

## Variante – Birnenkraut

Statt der Äpfel **aromatische Birnen** – z. B. Williams – nehmen. Wie die Äpfel schälen, putzen und klein schneiden. Mit 1l Wasser kochen und den Saft abpressen. Wie beschrieben einkochen und vor dem Abfüllen mit **1 Prise abgeriebener Bio-Zitronenschale** und eventuell **1 Prise Zimtpulver** abschmecken.

## Clever servieren

Apfel- und Birnenkraut schmecken nicht nur als Brotaufstrich, sie eignen sich auch sehr gut zum Süßen von Desserts und anderen süßen Gerichten. Versuchen Sie zum Beispiel einmal einen **Apfelschnee** als Dessert. Dafür 2 Äpfel vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Die Äpfel raspeln und mit 2 EL Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen auf der abgeschalteten Kochplatte stehen lassen, mit Apfelkraut nach Geschmack süßen. Dann 150 g Sahne steif schlagen und mit 50 g saurer Sahne unter die Apfelraspel heben. In Schälchen verteilen und vor dem Servieren noch ein bisschen Apfelkraut darüberlaufen lassen.





# Espressogelee

## mit Schokostückchen

### süße Belohnung

Zubereitung: ca. 15 Min. | Ruhen: mind. 4 Std. | Haltbarkeit: ca. 1 Jahr | Bei 8 Gläsern pro Glas: ca. 345 kcal

Für ca. 1,5 kg Gelee

150 g Zartbitter-Schokolade  
 1 Vanilleschote  
 900 ml frisch gekochter  
 Espresso  
 1/4 TL Zimtpulver  
 500 g Gelierzucker 2:1 (oder  
 1 kg Gelierzucker 1:1 oder  
 300 g Gelierzucker 3:1)  
 1 EL Zitronensaft

- 1 Die Zartbitter-Schokolade mit einem großen Messer in kleine Stücke hacken (**Bild 1**) und mindestens 4 Std. ins Gefrierfach stellen.
- 2 Dann die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben (**Bild 2**).
- 3 Den Espresso mit dem Vanillemark, dem Zimt, dem Gelierzucker sowie dem Zitronensaft in einem großen hohen Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Mischung bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
- 4 Die Gelierprobe machen, siehe Seite 9, Step 3. Das Gelee eventuell abschäumen (**Bild 3**) und ca. 5 Min. leicht abkühlen lassen. Die Schokostücke untermischen und das Gelee sofort in 6–8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen. Das Gelee nach dem Abkühlen am besten im Kühlschrank aufbewahren.

### Clever servieren

Besonders gut schmeckt das Gelee auf knusprig **frischen Croissants** oder auch zu **Brioches**.

### Clever variieren

Einen noch stärkeren Koffeinkick aufs Brot gewünscht? Dann nehmen Sie statt der Schokolade ein paar **Espressobohnen**: Diese im Mörser grob zerstoßen und mit dem Espresso kochen. Gut schmeckt auch **1 Prise Chili** im Gelee. Ebenfalls fein: **2–3 EL Sambuca** (Anislikör) unter den Espresso mischen.



11c



## Kirsch-Balsamico-Konfitüre

zu Wild, Geflügel und cremigem Käse

Zubereitung: ca. 50 Min. | Ruhen: mind. 2 Std.

Haltbarkeit: ca. 1 Jahr | Bei 5 Gläsern pro Glas: ca. 380 kcal

Für ca. 1 kg Konfitüre

1,2 kg Kirschen (geputzt gewogen ca. 1 kg)  
1 Stück Zimtstange (ca. 2 cm)  
2 Gewürznelken | 150 ml Aceto balsamico  
300 g Zucker | 10 g Gelierpulver aus Apfelpektin

Außerdem:

Kirschentsteiner | Tee-Ei

- 1 Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Zimt und Nelken in das Tee-Ei füllen. Die Kirschen mit einem großen Messer möglichst fein hacken, mit Essig, Zucker und dem Tee-Ei in einem großen hohen Topf verrühren. Ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
- 2 Die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und offen ca. 15 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Das Tee-Ei entfernen. Das Gelierpulver mit wenig Flüssigkeit glatt rühren und unter die Konfitüre geben. Gut verrühren.
- 3 Die Gelierprobe machen, siehe Seite 9, Step 3. Die Konfitüre eventuell abschäumen, dann in 4–5 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.

## Cranberry-Wacholder-Konfitüre

zu Truthahn und Hähnchen

Zubereitung: ca. 50 Min. | Ruhen: mind. 3 Std.

Haltbarkeit: ca. 1 Jahr | Bei 5 Gläsern pro Glas: ca. 260 kcal

Für ca. 1 kg Konfitüre

600 g Cranberries | 250 g Gelierzucker 2:1  
(oder 500 g Gelierzucker 1:1 oder 150 g Gelierzucker 3:1) | 2 Bio-Orangen  
1 Bio-Zitrone | 1 TL Wacholderbeeren  
1 kleines Stück Chilischote  
50 ml trockener Rotwein | 2 EL Ahornsirup

- 1 Cranberries waschen und abtropfen lassen. In der Küchenmaschine grob zerkleinern. Beeren und Gelierzucker in einem großen hohen Topf verrühren, 3 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
- 2 Dann Orangen und Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Wacholderbeeren und das Chilistück sehr fein hacken. Zitruschale und -saft mit Wacholderbeeren, Chili und Rotwein zu den Beeren geben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen, offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
- 3 Die Gelierprobe machen, siehe Seite 9, Step 3. Die Konfitüre eventuell abschäumen und den Ahornsirup unterrühren. Die Konfitüre in 4–5 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.



# Zitronenmarmelade

## mit Basilikum und grünem Pfeffer

*wunderbar fruchtig und aromatisch*

*Zubereitung: ca. 30 Min. | Ruhen: mind. 2 Std. | Haltbarkeit: ca. 1 Jahr | Bei 4 Gläsern pro Glas: ca. 235 kcal*

Für ca. 500 g Marmelade

600 g Bio-Zitronen (ca. 4 Stück;  
geputzt gewogen ca. 260 g)  
200 g Zucker  
1 großes Bund Basilikum  
1 TL grüne Pfefferkörner (frisch  
von der Rispe oder eingelegt  
aus dem Glas)  
1 gestr. TL Agar-Agar  
2 EL Limoncello oder Orangen-  
likör oder Wasser

### Clever servieren

Diese fruchtig-frische Marmelade schmeckt auf kräftigen Brotsorten, etwa **dunklem Bauernbrot**, sehr gut. Versuchen Sie als Unterlage auch einmal Frischkäse statt Butter auf dem Brot. Ebenfalls fein: Die Marmelade zu **geräuchertem Fisch** wie beispielsweise hauchdünn geschnittenem Lachs servieren.

- 1 1 Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn (ohne das Weiße darunter) abschneiden und in feine Streifen schneiden. Dann von den übrigen Früchten die Schalen so abschneiden, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Das Fruchtfleisch aus den Trennhäuten schneiden und klein würfeln, dabei alle Kerne entfernen.
- 2 Die Zitronenwürfel und die -schale mit dem Zucker in einem Topf verrühren und ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
- 3 Das Basilikum kalt waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Pfefferkörner in einem kleinen Sieb kalt abbrausen, abtropfen lassen und fein hacken. Das Agar-Agar mit dem Limoncello, Likör oder Wasser glatt verrühren.
- 4 Pfeffer und Agar-Agar unter die Zitronen mischen und das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen. Alles bei mittlerer Hitze offen 5 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
- 5 Die Gelierprobe entfällt bei dieser Konfitüre, da Agar-Agar seine Gelierfähigkeit erst nach dem kompletten Abkühlen – und das auch erst nach einiger Zeit – zeigt.
- 6 Das Basilikum untermischen und die Marmelade in 3–4 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und abkühlen lassen.



## Sommersüß oder winterwärmend

*... Erdbeerkonfitüre, Zwetschgenmus, Apfelkraut oder Orangenmarmelade?*

*Hier sind sie alle versammelt, unsere heiß geliebten Konfitüre- und Gelee-Klassiker – plus natürlich spannende Newcomer wie Ananas-Ingwer- oder Kirsch-Balsamico-Konfitüre für jede Menge Abwechslung auf dem Brot! Mit Grundrezepten »step by step« und vielen Tipps und Tricks rund ums Thema rühren sich auch Einsteigerinnen und Neulinge glücklich, also:*

*Ran an den Topf, denn nur selbst gemacht schmeckt's so gut,  
wie es schmecken soll!*



**PEFC-Zertifiziert**  
Dieses Buch  
stammt aus nach-  
haltig bewirtschaf-  
teten Wäldern  
und kontrollierten  
Quellen.  
[www.pefc.de](http://www.pefc.de)

WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-8472-6



[www.gu.de](http://www.gu.de)