



Rezept-Tipp des Monats

Wärmt das Herz – Orangen-Kürbis-Ingwer-Marmelade



Wie wäre es mit etwas selbstgemachter Marmelade? Und warum nicht mal aus Kürbissen? Falls Sie diese leckere Variante noch nicht probiert haben, hier ist ein einfaches Rezept.

Orangen-Kürbis-Ingwer-Marmelade

Zutaten:

- 1 Zitrone
- 4 Orangen
- 1 kg Kürbis
- 500 g Gelierzucker
- 200 ml Wasser
- 50 g Ingwer



Zubereitung:

Entkernen Sie den Kürbis und schneiden Sie das Kürbisfleisch in kleine Würfel. Waschen Sie Orangen und Zitrone ab und raspeln Sie die Schale in feine Streifen. Die Schale lassen Sie einmal kurz in Wasser aufkochen und dann abtropfen. Pressen Sie Orangen und Zitrone aus.

Kochen Sie den Orangen- und Zitronensaft, ein Drittel vom Kürbisfleisch und die Hälfte vom Gelierzucker circa 30 Minuten lang und pürieren Sie dies im Anschluss. Das übrige Kürbisfleisch lassen Sie mit dem restlichen Zucker, Wasser und Orangenschale circa eine Stunde kochen.

Hacken Sie den Ingwer grob, geben Sie ihn mit dem Kürbispüree zum Kürbis und lassen Sie dies zwei Stunden auf kleiner Stufe köcheln.

Nach erfolgreicher Gelierprobe (etwas Marmelade auf einen kalten Teller geben, wird sie nicht sofort fest, nochmals kurz aufkochen) füllen Sie die Kürbismarmelade in heiß ausgespülte Gläser. Verschließen Sie die Gläser und stellen Sie sie für fünf Minuten umgedreht auf die Deckel. Danach können Sie die Gläser auskühlen lassen und bis zum Verzehr lagern.



EINKAUFSLISTE

Was Sie aus Ihrem Edeka-Markt noch brauchen:

- 1 Zitrone
- 4 Orangen
- 1 kg Kürbis
- 500 g Gelierzucker
- 200 ml Wasser
- 50 g Ingwer

