

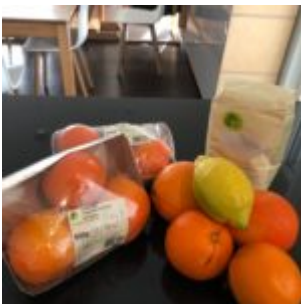
Orangenmarmelade

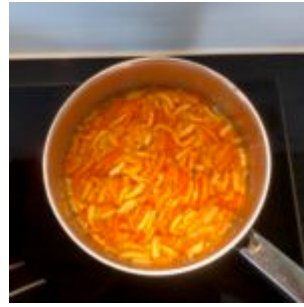
Das spukt auch schon eine Weile im Hirn herum bei mir, und eigebrötli und die bei Migros erspähten Bitterorangen haben mich nun zur Tat überredet. Wir sind ja seit langem Fans von der immer aus Österreich importierten Darbo Sevilla-Orangenmarmelade. Aber ein Eigenversuch lohnt sich auch einmal. Das ganze ist jetzt der Hybrid von einem Hybrid, Quellen sind [eigebrötli](#) und [lamiacucina](#).

Bitterorangen Marmelade mit Blondorange (Rüsten und vorbereiten 1.5 h, Warten 24 h, kochen und einfüllen und putzen: 1 h)

Das ergab denn 3 Gläser à 350 dl, + 2 à 250 dl

- 1.0 kg Bitterorangen (7 Stück)
- 1 Zitronen
- 4 Blondorangen
- 1 l Wasser
- 750 g Zucker auf 1 l, das gibt auf 1.3 l = 0.975 kg Zucker, also 1 kg Zucker





Alle Zitrusfrüchte heiss waschen (ich nehme noch Geschirrspülmittel, eventuell ein bisschen übertrieben) und mit der Gemüsebürste schrubben.

Alle Früchte wurden ausgepresst. Das gab 750 ml Fruchtsaft, und wurde mit Wasser nach dem Filtern auf 1Liter ergänzt. Die Schalen der Blondorangen und Zitrone kleinschneiden und mit 1 l Wasser in einen Topf geben. Die Sevillaorangenschalen mit einem Löffel auskratzen, und das Ausgekratze plus Kerne und Pulpe vom Fruchtfleisch (auch der Blonden und der Zitrone) zu den anderen Schalen geben. Nach Lamiacucina das Ganze kurz köcheln und 24 Stunden kühl stellen oder kurzauflöschend und bei niedriger Hitze ziehen lassen bis es zusammenfällt (eigebrötli). Ich habe mich fürs ziehen lassen entschieden, und als nach 30 Minuten nix merklich zusammengefallen ist habe ich es auf den Balkon gestellt.

Die Bitterorangenschalen in schmale (1-3 mm, bei mir wohl eher 3 mm) Streifchen schneiden und mit dem Orangensaft 1 Stunde köcheln bis sie weich sind. Lamiacucina hat recht, bisserl kürzer wäre auch o.k. Das ist ebenfalls auf den Balkon gewandert.

Am nächsten Abend hatte ich dann eine lustige Überraschung. Schale, Abschnitte und Kerne und Wasser -zum Extrahieren vom Pektin – waren so eine Art massiver Gel-Block, da floss nichts mehr. Nach kurz aufkochen gelang es mir mit Hilfe eines Siebs- durch ein Tuch wäre nichts mehr durchgegangen- und ordentlich quetschen mit Kochlöffel 350 ml Flüssigel zu extrahieren. Ich habe dann noch versucht das einzukochen-

gemäss beiden Rezepten- aber das hat schon sehr geschäumt.

Die Streifchen und der Orangensaft waren auch sehr recht dickflüssig. Ich habe dann Flüssgel und Streifchen mit 1 kg Zucker aufgekocht und so 15 Minuten kochen/köcheln lassen so dass es immer ordentlich Blasen hatte aber nicht überschäumt ist.

Dann wurde alles in die im Steamer ausgeheizten und schön warmgehaltenen Gläser gefüllt: und hurrahhh! ist fest geworden. Seit meinem Quittentrauma bin ich leider nicht mehr so entspannt was einkochen betrifft.

Fazit: die Marmelade ist nicht glasklar, aber das stört uns a) nicht und b) sieht man es fast nicht weil die Schalendichte recht hoch ist. Schmeckt intensiver und bitterer als gekaufte, uns gefällt das gut so. Darum gibt es sie nächsten Winter wieder. Aber dann nehme ich mir mehr Zeit die Schalen ganz fein zu schneiden!