

Kürb i smarmelade

Einkaufsliste:

- 1 kg Halloweenkürbis
- 1,5 L Orangensaft
- 1,25 kg Gelierzucker 2:1
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 2 Nelken



Der Halloweenkürbis wird entkernt, geschält und gewürfelt. Das Gesamtgewicht der fertigen Würfel sollte 1 kg betragen, sonst muss nochmal nachgewogen und am Ende mit dem Saft zusammen auf den Gelierzucker umgerechnet werden.

Um geschmacklich alles rauszuholen, empfehle ich, den Orangensaft frisch zu pressen - gekaufter von guter Qualität aus 100 % Früchten geht aber genauso.

Den Saft mit den Halloweenkürbis-Würfeln zusammen in einen großen Topf geben und ca. 15-20 Minuten weich kochen. Wenn man die Würfel mit dem Kochlöffel zerdrücken kann, sind sie gar. Jetzt wird alles ganz fein püriert.

In die heiße Orangen-Kürbis-Mischung kommen nun die weihnachtlichen Gewürze. Am besten hängt man sie mit einem Teebeutel oder Baumwollsäckchen in den Topf, dann findet man sie später schnell wieder.

Die Gewürze dürfen so lange ziehen, bis alles vollständig abgekühlt ist. Lässt man sie zu lange ziehen, könnte der Geschmack zu stark oder bitter werden. Also immer mal wieder probieren und nach Gefühl entscheiden.

Ist alles abgekühlt, werden die Gewürze entfernt und der Gelierzucker dazugegeben. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass Marmelade beim Einkochen nicht so stark schäumt, wenn man alles nochmal einige Stunden - oder sogar über Nacht - stehen lässt.

Nun wird die Marmelade 4 Minuten sprudelnd eingekocht und sofort in sterile Gläser gefüllt.

Dazu spüle ich die Marmeladengläser und Deckel gründlich ab und lasse sie bei 110° C im Ofen auf einem Geschirrtuch „trocknen“. Wer mir auf Instagram folgt: ich habe das unter „Einkochen“ in den Highlights abgespeichert.

Die sterilen Gläser sollten aber schon warm bereit stehen, wenn die Marmelade abfüllbereit ist, sonst ist das eine ziemlich heiße Angelegenheit bei der man sich leicht die Finger verbrennt. Für mich sind die Gläser „richtig“, wenn ich sie gerade so ohne Schutz anfassen kann.

Viel Spaß in der Küche!

alandgartenfee