



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

POMERANZENMARMELADE

Zutaten für ca. 3 mittelgrosse Gläser, kommt aber ganz auf die Saftausbeute der Bitterorangen an.

- 1 Kilo Bio-Pomeranzen
- 1 Bio-Blondorange
- 1 Bio-Blutorange
- 420 Gramm feiner Bio-Roh-Rohrzucker
- 40 Gramm Bio-Ingwer

1. Pomeranzen gut waschen, Knöpfe entfernen und abreiben
2. alle Früchte entsaften, Schalen von Blond- und Blutorange wegwerfen
3. mit einem Löffel das Fruchtfleisch und das Weisse mit auf ca. 3 Millimeter herauskratzen und in eine Schüssel geben
4. Schalen in sehr schmale Streifen schneiden - ich habe nicht alle Schalen genommen, für die geringe Saftausbeute wären es zuviele gewesen
5. Schalen in den Pomeranzensaft geben, zudecken und 24 Stunden stehen lassen
6. Pulpe und Kerne grosszügig mit Wasser bedecken, kurz aufkochen, zudecken und ebenfalls 24 Stunden stehen lassen
7. am nächsten Tag das Wasser abseihen und zum Pomeranzensaft geben
8. ich habe zusätzlich 300 Mililiter Wasser zum Pomeranzensaft gegeben und die Mischung 2 Stunden leicht köcheln lassen. Sie reduziert sich um ca. 1/3 ein
9. aus Zeitgründen habe ich anschliessend den Roh-Rohrzucker dazugegeben und alles nochmals 24 stehen gelassen
10. vor dem Fertigmachen der Marmelade, den Ingwer in sehr feine Würfel schneiden oder fein reiben
11. Ingwer zur Flüssigkeit geben
12. Marmelade ca. 10 Minuten sprudelnd kochen
13. in sterilisierte Gläser abfüllen, verschliessen und ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen
14. langsam abkühlen lassen