



Orangenmarmelade mit Zesten

Fangt gar nicht erst mit den Supermarktorangen an, sondern besorgt Euch gute BIO Orangen.

Ich nehme immer in der Saison von Dez. – März die griechischen Orangen von GEBANA www.gebana.de. Nachteil, etwas dicke Schale. Die späten im Februar - März sind die besten. Aber da findet man div. Angebote.

Von den Orangen ca. 1/3 – 1/4 gut waschen, die Schale hauchdünn schälen und in sehr feine Streifen/Zesten schneiden.

Einen hellen Karamell kochen und mit etwas Wasser und Orangenlikör oder Orangenbrand aus dem Elsass ablöschen;) und die Zesten darin karamellisieren und etwas weichkochen.



Nun beginnt die Arbeit....

Alle Orangen mit einem (scharfen) Messer schälen und nix weißes daran lassen.

Dann alle Filets herausschneiden. Bitte sorgfältig!

Vom Rest den Saft auspressen und zu den Filets geben.

Wer dann so 20-30 Orangen so filetiert hat, weiß was er/sie getan hat. Dann die Zesten dazu geben.



Der Rest geht schnell.

Ich nehme Gelierzucker 1:3 (gibt es auch in Bioqualität) oder Biorohrzucker und Pektin von Alnatura.

Wer sich traut kann den Zucker noch weiter reduzieren. Ausprobieren und Gelierprobe nicht vergessen!

Sonst gibt es Laufmarmelade oder Beton.

Alles 2x aufkochen und in sterilisierte Gläser füllen.

Die Marmeladenkönigin Ferber sagt, die Mischung über Nacht stehen lassen, aber ich schmecke da keine Verbesserung.....

Frische Deckel drauf und dunkel lagern.

Hier gibt es preiswerte Deckel, Gläser bis hin zu Etiketten etc. [Etivera Verpackungen, Glas & Etiketten](#) (Shop ist etwas versteckt!)



Gutes Gelingen