

CORNELIA SCHINHARL

Marmelade selbst gemacht

Über 75 einfache Rezepte für Konfitüren, Gelees & Co.



G|U

004 SERVICE

- | | | | |
|-----|---------------------------------------|-----|------------------|
| 005 | <i>Körnige Einkochhelfer</i> | 122 | <i>Register</i> |
| 007 | <i>Von Gläsern, Töpfen & Co.</i> | 128 | <i>Impressum</i> |
| 009 | <i>Grundrezept Konfitüre</i> | | |
| 011 | <i>Grundrezept Gelee</i> | | |
| 013 | <i>Tipps, Tricks und Pannenhilfe</i> | | |
| 015 | <i>Wer hat das Zeug zum Gelieren?</i> | | |
| 017 | <i>Zum Verschenken schön</i> | | |



018 MARMELADEN UND KONFITÜREN

- 021 Beerenkonfitüren-Klassiker
- 022 4 x Raffiniertes mit Erdbeeren
- 025 Mit feinen Beeren
- 033 Mit saftigen Steinfrüchten
- 041 Mit aromatischen Herbstfrüchten
- 045 Alles mit Zitrusfrüchten
- 051 Schön exotisch
- 061 Mit Winteraromen

062 GELEES

- 065 Beerengelee-Klassiker
- 066 4 x Feines mit Johannisbeeren
- 069 Mit feinen Beeren
- 073 Mit herrlichem Blütenduft
- 075 Aus aromatischem Kernobst
- 079 Ungewöhnlich & gut
- 084 4 x Schnelles aus Saft

086 PIKANTES

- 089 Aromatisch-scharfe Saucen
- 097 4 x fruchtiger Ketchup
- 099 Konfitüren mit Aromaplust
- 113 Indische Würzsaucen
- 119 Süß-Würziges zu Fleisch
- 120 4 x Schnelles aus Konfitüre





Von Gläsern, Töpfen & Co.

1 | Einkochtopf

Ganz wichtig: ein möglichst großer, ausreichend hoher Topf. Damit vermeiden Sie weitgehend, dass der kochende Inhalt herausspritzt. Achten Sie aber darauf, dass sein Durchmesser noch zu dem Ihrer Kochstelle passt. Einen weiteren Topf benötigen Sie zudem zum Sterilisieren der Gläser (mehr dazu auf S. 13).

2 | Schraubverschluss-Gläser

Twist-off-Gläser sind unerlässlich für die Aufbewahrung von Konfitüren und Gelees. Es müssen aber nicht unbedingt neue sein. Jegliche Schraubdeckel-Gläser – ganz gleich, was sie vorher enthalten haben, – sind geeignet. Voraussetzung ist, dass die Deckel noch intakt sind, also dicht schließen. Natürlich müssen Gläser und Deckel neutral riechen, daher sehr gründlich gespült werden. Gläser mit Glasdeckel und Dichtungsgummi eignen sich nicht für die längere Aufbewahrung von Konfitüren und Gelees. Sie werden erst bei langen Einkochzeiten dicht, wie sie nur beim Einwecken erreicht werden.

3 | Flotte Lotte und Entsafter

Mit der Flotten Lotte werden Früchte fein passiert; Kerne und Häute bleiben im Passiergerät zurück. Alternativ können Sie die Früchte mit einem Kochlöffel oder Teigschaber durch ein feines Sieb streichen. Wer Gelee mag, sollte sich einen Entsafter anschaffen. Gelegenheits-Geleekoher kommen bestimmt mit einem guten Kaltentsafter zurecht, mit dem auch unkompliziert eigene Frühstückssäfte hergestellt werden können. Werden regelmäßig größere Mengen Gelee zubereitet, arbeitet man am besten mit einem Dampfentsafter.

4 | Tee-Ei und Gewürzsäckchen

Wenn Sie in Ihrer Konfitüre ganze Gewürze wie z. B. Nelken mitkochen möchten, geben Sie diese am besten in ein kleines Tee-Ei oder in Gewürzsäckchen aus Stoff. So lassen sie sich nach dem Kochen leicht wieder entfernen.

5 | Tipps zum Einfüllen

Mithilfe eines Einfülltrichters können Sie die Gläser einfach und sauber befüllen. So bleibt nichts am Glasrand kleben, was zu schimmeln beginnen könnte. Wählen Sie einen großen Trichter mit weiter Auslassöffnung, damit auch Fruchtstücke oder gar ganze Früchte hindurchrutschen.

6 | Gläsertipps

Nach dem Öffnen halten sich Konfitüren nur wenige Wochen frisch, und sie verlieren mit der Zeit auch an Geschmack. Füllen Sie daher Ihre Konfitüre lieber in acht kleine als in vier große Gläser. Portionen, die sofort am nächsten Tag am Frühstückstisch geöffnet werden sollen, können Sie auch in nicht dicht schließende, dekorative kleine Gläschen abfüllen – etwa solche mit Glasdeckel und Gummi. Bewahren Sie angebrochene Gläser im Kühlschrank auf und verbrauchen Sie den Inhalt innerhalb weniger Wochen. Versehen Sie die Gläser nach dem Verschließen mit Etiketten, die beschriftet sind mit Inhalt und Einfülldatum.



TOMATEN
KETCHUP

• Orange •

Quittengelee
12.9.12

Erdbeere

Zum Verschenken schön

Ein Glas Konfitüre, Gelee oder Chutney aus der eigenen Küche ist eine kleine – und vor allem leckere! – Aufmerksamkeit, über die sich jeder freut.

Glas und Deckel Natürlich soll das Mitbringen später nicht nur gut schmecken, sondern zunächst auch einfach hübsch aussehen. Also sollten die Gläser und Flaschen an sich schon etwas hermachen. In Haushaltwarengeschäften und in vielen Glasmärkten können Sie aus einem breiten Angebot wählen. Auch im Internet werden Sie sicher fündig. Geben Sie einfach »Gläser und Flaschen« in Ihre Suchmaschine ein. Sammeln Sie außerdem am besten alle attraktiven leeren Schraubgläser und -flaschen, die in Ihrem Haushalt anfallen. Viele von ihnen haben eine besonders schöne Form. Sind die Deckel nicht mehr intakt oder haben den Geruch der Glasfüllung zu sehr angenommen, bekommen Sie in Haushaltwarengeschäften neue Deckel. Ist der Deckel der gebrauchten Gläser noch intakt, aber nicht mehr ganz so ansehnlich, schneiden Sie aus einem hübschen Stoff ein reichlich überlappendes rundes Stück zu und binden es mit einem farblich passenden Schmuckband um den Glashals. Macht auch was her: Buntes Papier zuschneiden, über den Deckel stülpen und mit dicker Paketschnur oder rot-weißem Küchengarn umwickeln. Geht auch mit Butterbrotpapier, Zeitungspapier oder einem Bild aus einer Illustrierten.

Etikett Es sollte nett aussehen und die wichtigsten Infos enthalten: was im Glas ist, wann es eingefüllt wurde und eventuell wie lange es (ungefähr) haltbar ist. Bei unbekannten Genüssen, etwa einem Chutney oder einer scharfen Salsa,

freuen sich die Beschenkten bestimmt auch über einen Hinweis, wozu man sich die köstliche Sauce am besten schmecken lässt.

Selbstklebende Etiketten bekommen Sie in verschiedenen Größen, Farben und Formen im Schreibwarenladen oder im Papier-Fachgeschäft. Wem es liegt, der kann seine Etiketten auch am Computer selber gestalten, auf etwas dickerem Papier ausdrucken, ausschneiden und auf das Glas kleben.

Eine andere Idee: Schönes festes Papier etikettengroß zuschneiden, an einer Ecke lochen und ein hübsches Band hindurchziehen. Das beschriftete Etikett am Glashals befestigen.

Statt Etikett können Sie auch mit einem dicken Folienstift direkt auf das Glas schreiben. Testen Sie, welche Farbe sich am besten abhebt und gut lesbar ist – weiß z. B. macht sich oft gut. Alternativ können Sie auch den Glasboden mit den wichtigsten Infos beschriften.

Kleines Extra Hübsche kleine Löffel zum Portionieren der Konfitüren, ein besonders dekoratives Tee-Ei (und eventuell gleich noch ein feiner Frühstückstee dazu), ein selbst gebackenes Brot, ein besonderer Käse zur Salsa oder zur Olivenmarmelade – ein solches Extra macht das Geschenk noch mal so schön!

Den Löffel oder das Tee-Ei mit ans Glas binden, das Brot in eine hübsche Papiertüte packen und mit Geschenkband verzieren und den Käse in durchsichtige Folie hüllen und ebenfalls mit einem Band am Glas befestigen.



Himbeerkonfitüre mit Kakao

herrlich aromatisch

Für ca. 500 g Konfitüre **300 g TK-Himbeeren** gefroren mit **150 g Gelierzucker 2:1** (oder 300 g Gelierzucker 1:1 oder 100 g Gelierzucker 3:1) sowie **2 EL Zitronensaft** und nach Belieben **2 EL Grappa** in einem Topf mischen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren auftauen. Dann zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Die Gelierprobe machen. **1/2 EL Kakaopulver** unter die Konfitüre rühren und diese sofort durch einen Trichter in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.



Beerenkonfitüre mit Marzipan

weihnachtlich und fein

Für ca. 500 g Konfitüre **300 g gemischte TK-Beeren** gefroren mit **150 g Gelierzucker 2:1** (oder 300 g Gelierzucker 1:1 oder 100 g Gelierzucker 3:1) sowie **4 EL Orangensaft** und nach Belieben **2 EL Orangenlikör** in einem Topf mischen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren auftauen. Dann zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Die Gelierprobe machen. **50 g Marzipan-Rohmasse** in kleine Würfel schneiden und unter die Konfitüre rühren. Diese sofort durch einen Trichter in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.



Erdbeerkonfitüre mit Sekt

Schnelles für festliche Stunden

Für ca. 750 g Konfitüre **300 g TK-Erdbeeren** gefroren mit **200 ml trockenem Sekt** in einem Topf mischen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren auftauen. Dann **250 g Gelierzucker 2:1** (oder 500 g Gelierzucker 1:1 oder 160 g Gelierzucker 3:1) sowie **2 EL Zitronensaft** untermischen. Alles zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre sofort durch einen Trichter in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.



Brombeerkonfitüre mit Amaretti

Winter-Beerenfreude

Für ca. 500 g Konfitüre **300 g TK-Brombeeren** gefroren mit der abgeriebenen Schale und dem Saft von **1 Bio-Orange** in einem Topf bei schwacher Hitze auftauen. Dann mit **150 g Gelierzucker 2:1** (oder 300 g Gelierzucker 1:1 oder 100 g Gelierzucker 3:1) mischen, zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Inzwischen **50 g Amarettini** in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz mittelgrob zerstoßen. Die Gelierprobe machen. Amarettini unter die Konfitüre rühren. Diese sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.



Holunder-Zwetschgen-Konfitüre

Herbstaromen pur

Zubereitung: ca. 1 Std. | Haltbarkeit: ca. 1 Jahr

Bei 6 Gläsern pro Glas: ca. 425 kcal

Für ca. 1 kg Konfitüre

700 g Zwetschgen (geputzt gewogen ca. 650 g)
500 g Gelierzucker 2:1 (oder 1 kg Gelierzucker
1:1 oder 300 g Gelierzucker 3:1)
2 EL Zitronensaft
500 g reife Holunderbeeren (an den Rispen)

- 1 Zwetschgen waschen, entsteinen und klein würfeln. Mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen hohen Topf verrühren und Saft ziehen lassen. Inzwischen die Holunderbeeren waschen und mit 1/8l Wasser in einem Topf aufkochen, ca. 5 Min. kochen.
- 2 Ein Sieb mit einem angefeuchteten sauberen Küchentuch auskleiden und über eine Schüssel hängen. Beeren hineingießen, abtropfen und abkühlen lassen. Das Tuch zusammendrehen und den übrigen Saft sehr gut auspressen (sollen ca. 350 ml sein).
- 3 Den Holundersaft zu den Zwetschgen geben und alles unter Rühren aufkochen, offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Dann die Gelierprobe machen, siehe Seite 9, Step 3.
- 4 Die Konfitüre abschäumen und in 5–6 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.

Zwetschgenkonfitüre mit Walnüssen

mit Karamellaroma | *Zubereitung: ca. 40 Min.*

Ruhen: mind. 2 Std. | Haltbarkeit: ca. 1 Jahr

Bei 8 Gläsern pro Glas: ca. 410 kcal

Für ca. 1,5 kg Konfitüre

1 kg Zwetschgen (geputzt gewogen ca. 950 g)
500 g Gelierzucker 2:1 (oder 1 kg Gelierzucker
1:1 oder 300 g Gelierzucker 3:1)
100 g Walnusskerne | 50 g Zucker
2 EL Zitronensaft | Zimtpulver

- 1 Zwetschgen waschen, entsteinen und klein würfeln. Die Früchte mit dem Gelierzucker in einem großen hohen Topf verrühren, ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen.
- 2 Die Walnusskerne in kleine Stücke brechen. Den Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze hellgelb karamellisieren lassen. Die Nüsse zugeben, 1–2 Min. im Zucker wenden. Auf einem Teller abkühlen lassen.
- 3 Inzwischen den Zitronensaft und 1 Prise Zimt unter die Zwetschgen mischen, alles unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
- 4 Die Gelierprobe machen, siehe Seite 9, Step 3. Die Zwetschgenkonfitüre abschäumen und die karamellisierten Nüsse untermischen. Die Konfitüre in 6–8 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.