

Rezept für selbst gemachte Kürbismarmelade

Zutaten:

ergibt ca. 6 Gläser

- 750 g Hokkaidokürbis
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 30 g Ingwer
- 1 Vanilleschote
- 500 ml Orangensaft
- 500 g Gelierzucker (3 : 1)



Zutaten für die Gewürzmischung „Pumpkin Spice“:

Die Gewürzmischung benötigen Sie nur dann, wenn Sie der Marmelade eine weihnachtliche Geschmacksnote verleihen möchten.

- 1 Teil Muskatnuss
- 1 Teil Nelken
- 4 Teile Zimt
- 1 Teil Piment
- 1 Teil Ingwer

Zubereitung:

1. Den Kürbis gründlich reinigen und Kerne sowie Fasern aus dem Inneren entfernen.
2. Kürbis in Stücke schneiden.
3. Orange und Zitrone abwaschen, mit einem Tuch trocknen und die Schale abreiben.
4. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Orange schälen und die Filets herauslösen.
5. Den Ingwer schälen und ebenfalls reiben. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einer Messerspitze herausschaben.
6. Die Kürbisstücke mit dem Orangen- und Zitronensaft, den geriebenen Schalen und Ingwer sowie den Orangenfilets und dem Mark der Vanilleschote in einen Topf geben und erhitzen, bis die Kürbisstücke weich sind.

7. Wenn Sie der Marmelade eine weihnachtliche Note verleihen möchten, verwenden Sie statt des Ingwers und der Vanilleschote die selbst hergestellte Gewürzmischung „Pumpkin Spice“: dazu die einzelnen Gewürze bei Bedarf mahlen oder mörsern und gut durchmischen. Anschließend die Marmelade damit würzen, bis die gewünschte Geschmacksintensität erreicht ist.
8. Die Marmelade mit einem Küchenstab pürieren.
9. Gelierzucker hinzugeben und unter Rühren wenige Minuten aufkochen. Nach dem Aufkochen empfiehlt sich eine Gelierprobe.
10. Die Marmelade nun in saubere Twist-off-Gläser abfüllen und gut verschließen. Nach dem Auskühlen ist die Marmelade verzehrfertig.