



Aus Omas
Rezept-
Buch

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Marmeladen alphabetisch

Ananas-Marmelade

Apfel-Marmelade

Apfel-Orangen-Karotten-Marmelade

Apfel-Butter

Apfelgelee

Apfel-Aprikosen-Marmelade

Apfel-Hagebutten-Marmelade

Apfel-Holunder-Marmelade

Apfel-Kirsch-Marmelade

Apfel-Pfirsich-Marmelade

Apfel-Sanddorn-Marmelade

Apfel-Zimt-Marmelade

Apfel-Zitronen-Marmelade

Aprikosen-Marmelade

Aprikose-Sanddorn-Marmelade

Fruchtige Bananen-Marmelade

Birnengelee

Birnen-Marmelade

Birnenhonig

Birnen-Pflaumenmus
Blaubeer-Marmelade
Blutorangen-Marmelade
Brombeer-Marmelade
Cranberry-Marmelade
Dattelsirup
Erdbeer-Marmelade
Erdbeergelee
Erdbeer-Grapefruit-Marmelade
Erdbeer-Rhabarber-Marmelade
Erdbeer-Sanddorn-Marmelade
Feigen-Marmelade
Feigen-Orangen-Marmelade
Feigen-Walnuss-Marmelade
Felsenbirnen-Marmelade
Apfel-Granatapfel-Marmelade
Granatapfel-Orangen-Marmelade
Rote Beeren-Granatapfel-Marmelade
Grapefruit-Marmelade
Grapefruit-Apfel-Marmelade
Grapefruit-Orangen-Marmelade
Hagebutten-Marmelade (Hägenmark)
Hagebutte-Orangen-Marmelade
Himbeer-Marmelade
Himbeergelee

Himbeer-Erdbeer-Johannisbeeren-Marmelade

Himbeer-Johannisbeer-Marmelade

Himbeer-Rhabarber-Marmelade

Holundergelee

Holunderblütengelee

Johannisbeer-Marmelade, rote und weiße

Johannisbeer-Marmelade, schwarze

Schwarze Johannisbeere-Apfel-Marmelade

Schwarze Johannisbeeren-Kirschen-Gelee

Kaki-Marmelade

Kaki-Orangen-Marmelade

Karotten-Marmelade

Kirsch-Marmelade

Kirsch-Orangen-Marmelade

Kiwi-Marmelade

Kornelkirschen-Marmelade

Kürbis-Marmelade

Kürbis-Apfel-Marmelade

Kürbis-Orangen-Marmelade

Litschi-Marmelade

Löwenzahnblüten-Honig

Mango-Marmelade

Mango-Kiwi-Litschi-Marmelade

Maronenmus

Maronen-Birnen-Marmelade

Maulbeer-Marmelade
Melonen-Marmelade
Mehrfrucht-Marmelade mit Kaktusfeigen
Milchkaramell-Aufstrich
Mirabellen-Marmelade
Mispel-Marmelade
Nektarinen-Marmelade
Orangen-Gelee
Orangen-Marmelade
Orangen-Karotten-Marmelade
Paprika-Marmelade
Passionsfrucht-Orangen-Marmelade
Pfirsich-Marmelade
Pfirsich-Maracuja-Marmelade
Pflaumen-Marmelade
Pflaumenmus (Powidl)
Pflaumen-Walnuss-Marmelade.
Preiselbeer-Marmelade
Quitten-Gelee
Quitten-Marmelade
Reineclaude-Marmelade
Rhabarber-Marmelade
Rosen-Marmelade
Sanddorn-Marmelade
Sanddorn-Orangen-Marmelade

Sauerkirsche-Walnuss-Marmelade
Schlehengelee
Schlehen-Apfel-Marmelade
Stachelbeeren-Marmelade
Rote Johannisbeeren-Stachelbeeren-Gelee
Vogelbeere-Apfel-Karamell-Marmelade
Waldfrucht Beerenmix-Marmelade
Waldmeister-Gelee
Weintrauben-Gelee
Weißdorn-Marmelade
Wildfrucht-Marmelade mit Bucheckern
Wildkirschen-Marmelade
Zitronen-Gelee
Zitronen-Marmelade
Zitronen-Orangen-Marmelade
Zwetschgen-Marmelade
Zwiebel-Marmelade

Alphabetischer Index

Einleitung

Hagebuttenmarmelade, Erdbeer-Konfitüre, Quittengelee, Pflaumenmus, Birnen-Walnuss-Marmelade, Holunderblütengelee... In der warmen Jahreszeit beschenkt uns die heimische Natur mit einer großen Bandbreite an Früchten, zusätzlich zu den Früchten, die es in jedem Supermarkt zu kaufen gibt. In diesem Buch finden sich daher neben Marmeladenrezepten für alle erdenklichen Obstsorten auch viele Rezepte zur Verarbeitung heimischer Wildfrüchte.

Die vorgestellten Rezepte sind altbewährt und mit einfachen Mitteln machbar. In den traditionellen Rezepten wird ausschließlich gewöhnlicher Haushaltszucker verwendet, auf Gelierzucker und andere Gelierhilfen wird gänzlich verzichtet. Es kommen auch weder Mixer noch Pürierstab zum Einsatz. Benötigt werden lediglich:

- Ein Topf (emailliert, aus Kupfer oder aus Edelstahl).
- Ein hölzerner Kochlöffel.
- Ein Schaumlöffel.
- Ein feines Haarsieb.
- Ein Kartoffelstampfer oder Stößel.
- Sauber sterilisierte Einmachgläser, oder Gläser mit Schraubverschluss

Die keimfreien Vorratsgläser müssen kurz vor dem Einfüllen der Marmelade (diese wird stets kochendheiß eingefüllt) heiß durchgespült werden, damit die Gläser nicht zerspringen. Nach dem Einfüllen der Marmelade werden die Gläser sofort verschlossen.

Die Vorratsgläser dürfen nicht mit dem gewöhnlichen Spülschwamm ausgewaschen oder mit dem Geschirrtuch abgetrocknet werden, da diese nicht keimfrei sind. Am besten ist es, die Gläser und Deckel nach dem Abkochen im Wasserbad (Sterilisieren) mit einer Zange herauszunehmen und einfach lufttrocknen zu lassen. Alternativ können die Gläser auch direkt vor dem Abfüllen für 10 Minuten bei 120 Grad im Backofen trocken sterilisiert werden.

Die fertigen Marmeladen und Gelees müssen kühl, dunkel und trocken aufbewahrt werden. Die Vorratsgläser müssen vor dem Abfüllen steril, also keimfrei, und nach dem Abfüllen außen ganz sauber sein, damit gegebenenfalls außen klebende Marmeladenreste, die beim Einfüllen am Glas haften geblieben sind, nicht zu schimmeln anfangen. Man muss öfter einmal danach sehen und die Gläser kontrollieren.

Wurde der Zucker nicht gründlich genug gekocht, gären die Früchte in der Marmelade, ist hingegen zu viel Zucker enthalten oder wurde die Marmelade zu stark gekocht, greniert der Zucker, d. h. er wird körnig.

Grundrezept

Bei 1:1-Rezepten nehme ich meist etwas weniger Zucker, dann wird die Marmelade nicht zu süß. Z. B. wiege ich auf 1 kg vorbereitete Fruchtmasse meist nur 950 g Zucker. Da beim Kochen immer noch etwas Flüssigkeit verdunstet, liegt der Zuckergehalt am Ende dennoch bei über 50 Prozent. Durch den hohen Zuckergehalt wird die Marmelade haltbar, liegt der Anteil hingegen bei unter 50 Prozent, fördert Zucker sogar die Gärung.

Für das Gelieren der Marmeladen und Gelees sorgt das Pektin, ein Bestandteil von Früchten, der vor allem in den

Schalen und Kernen enthalten ist. Unreife und saure Früchte enthalten mehr Pektin als reife süße, deswegen ist es immer ganz gut, ein paar unreife Früchte mit unterzumischen. Einige Obstsorten, wie z. B. Äpfel und Zitrusfrüchte, enthalten so viel Pektin, dass man bei der Zubereitung von sortenreiner Marmelade Wasser hinzufügen muss, da die Marmelade sonst zu fest würde.

Sehr viel Pektin ist u. a. enthalten in: Äpfeln, Aprikosen, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Quitten und Zitrusfrüchten.

Durchschnittlich viel Pektin ist u. a. enthalten in: Birnen, Brombeeren, Himbeeren, Mirabellen, Pfirsichen, Pflaumen, Roten Johannisbeeren, Sanddorn, Schlehen, Vogelbeeren und Zwetschgen.

Wenig Pektin ist u. a. enthalten in: Ananas, Bananen, Erdbeeren, Feigen, Holunderbeeren, Kirschen, Mangos, Rhabarber und Trauben.

Bei den letzteren pektinarmen Früchten muss man ein wenig tricksen, um bei der Marmeladenherstellung ohne künstliche Gelierhilfen auszukommen. In der Regel wird eine geringe Menge stark pektinhaltiger Früchte untergemengt, um eine streichfähige Marmelade zu erhalten.

Um festzustellen, ob eine Marmelade fertig ist, macht man die sogenannte Gelierprobe.: Wenn die Marmelade gut durchgekocht ist, gibt man ab und zu einen Tropfen davon auf einen Teller und lässt ihn erkalten. Wenn die Marmelade auf dem Teller geliert, also beim schrägen Abkippen des Tellers nicht sogleich flüssig verläuft, sondern ihre Form behält, ist sie fertig. Durch die Zugabe von etwas Zitronensaft kann man den Gelierprozess beschleunigen.

Generell gelingt die Marmelade besser, wenn nicht allzu viel Masse im Topf ist. Daher ist es bei großen Fruchtemengen meist besser, diese etappenweise zu verarbeiten.

Die vorgestellten erprobten Rezepte stammen zum Teil aus alten Kochbüchern, es sind aber auch viele altbewährte Familienrezepte darunter, sowie einige neuere Rezepte mit in jedem Supermarkt erhältlichen Früchten, mit deren Verarbeitung unsere Großmütter mangels Gelegenheit noch nicht vertraut waren.

Ganz besonders lagen mir bei diesem Buch unsere einheimischen Wildfrüchte am Herz. Unsere heimische Natur hat viele köstliche Früchte zu bieten, so dass es gut möglich ist, dass Sie beim nächsten Herbstspaziergang am Waldrand mit reicher Ernte nach Hause kommen und aus den geernteten Früchten eine leckere Marmelade zubereiten können.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Freude beim
Früchtesammeln, Experimentieren und Einkochen
köstlicher Marmeladen.

Auf ein gutes Gelingen,
Ihre Liesel Huber

Rezeptteil

Ananas-Marmelade

Ananas enthält wenig Pektin, daher muss man pektinreiche Früchte untermischen, damit die Marmelade geliert. Die pektinreiche Zitrone eignet sich geschmacklich für diese Zwecke sehr gut.

Zutaten: 1 Bio-Ananas, 3 Bio-Zitronen, 500 g Zucker, 600 ml Wasser und ggf. eine Prise Salz.

Zubereitung: Zitronen waschen, halbieren, Saft auspressen und die Zesten herauskratzen. Mitsamt den Schalen in einen Topf geben. Ananas schälen, Herzstück ausschneiden Herzstück und die Schale zerkleinern und zu den Zitronen in den Topf geben. Ananasringe erst einmal beiseite stellen.

Nun das Wasser dazugeben, alles aufkochen, und dann bei geringer Hitze eine Stunde lang köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Ananasringe in kleine Stücke schneiden.

Dann die gekochte Masse in eine Schüssel abgießen und, soweit es möglich ist, ausdrücken. Nun kommen die Ananasstücke in den Kochsud, der ungefähr 1 kg wiegen wird. Dazu kommt nun 500g Zucker, und das Ganze wird unter stetem Rühren bei geringer Hitze gekocht. Ein paarmal aufwallen lassen. Ggf. eine Prise Salz dazugeben, falls die Marmelade durch die Zitronenschalen eine bittere Note bekommen hat. Nach etwa 15 Minuten kann man die erste Gelierprobe machen, die Marmelade ist nach ungefähr 30 Minuten fertig. Man erhält eine hübsch gelbe, sehr aromatische Ananas-Marmelade.

Tipp: Statt der angegebenen 3 Zitronen kann man auch 2 Orangen und 1 Zitrone verwenden.

Apfel-Marmelade

Methode 1

Zutaten: Äpfel, Zucker

Zubereitung: Äpfel schälen und entkernen, zerstampfen oder fein reiben. Auf 1 kg Apfelbrei misst man 750 g Zucker ab. Der Brei wird mit dem Zucker und etwas Wasser in einem Topf aufgekocht und während des Kochens stetig gerührt. Nach ein paar Minuten die erste Gelierprobe machen.

Methode 2

Zutaten: Äpfel, etwas Zitronenschale, Zucker, Wasser.

Zubereitung: Äpfel schälen und entkernen, in Wasser weichkochen und durch ein Sieb streichen. Auf ein Kilo Fruchtmus misst man 750 Gramm Zucker ab. Zucker mit Wasser aufkochen, bis sich ein Zuckersirup bildet. Äpfel und etwas geriebene Zitronenschale unterrühren und so lange unter stetem Rühren kochen, bis die Marmelade die richtige Festigkeit erreicht hat.