



Orangenmarmelade



Zutaten:

1 kg Sevilla-Orangen
75 ml Zitronensaft, frisch
2 kg Rohrzucker, braun
2,5 l Wasser



cilio Profi Saftpresse
Amalfi in hochglanz
silber



Burgvogel
Kochmesser Oliva
Line, 15 cm



Kilner Einkochtopf
aus Edelstahl, 8 L



Kilner Fülltrichter aus
Edelstahl



Kilner Clip Top
Einmachglas,
quadratisch



Kilner Einmachglas
mit
Schraubverschluss



triangle Suppenkelle



WMF Honig-/Marmela
delöffel Wings

1

Zunächst die Orangen gründlich waschen, mit einem großen Messer halbieren und mithilfe einer Saftpresse den Saft ausdrücken. Die ausgepressten Orangenhälften dabei zur Seite legen.

2

Die Hälften nun in mittelgroße Stücke schneiden und mit dem Saft in eine große Schüssel füllen. Diese Mischung nun für 24 Stunden im Kühlschrank einweichen lassen.

3

Die Flüssigkeit in einen großen Marmeladen- oder Einkochtopf geben (z.B. von Kilner) und zum Kochen bringen. Weitere zwei Stunden gut und mit einem Deckel darauf für 2 Stunden köcheln lassen. Die Schale sollte weich und die Marmelade eingekocht sein. Für den nächsten Schritt schon einmal den Zitronensaft auspressen und bereitstellen.

4

Im Anschluss den Zucker sowie den Zitronensaft hinzugeben. Alles bei schwacher Hitze gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Hitze erhöhen und für weitere 10-20 Minuten gut kochen lassen, bis der Stockpunkt erreicht ist. Die Mischung leicht abkühlen lassen.

5

Sterilisierte, leicht warme Einmachgläser bereithalten und die Marmelade hineinfüllen. Zwischen Deckel und Verschluss sollte ca. 1 cm Abstand bleiben. Per Wasserbad erneut erhitzen und verarbeiten, so sollte die Marmelade ca. 2 Jahre haltbar sein.

Die Sevilla-Orange, auch Bitterorange oder Pomeranze genannt, gehört zu den Zitruspflanzen, die auch den Winter in kälteren

Regionen übersteht. Ihr Aussehen erinnert mehr an eine Zitrone. Sie besitzt weniger Fruchtfleisch, das zudem eher säuerlich bis leicht bitter schmeckt.