

Blutorangen - Eingemachte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Orange

Zutaten für: 1 Rezept

6		Blutorangen
700	Gramm	Zucker
150	ml	Weinbrand

Anleitung:

Die Orangen gruendlich waschen und in Scheiben schneiden, die Endstuecke, die kein Fruchtfleisch enthalten, wegwerfen. Die Orangenscheiben in einer flachen Form schichtweise mit dem Zucker bestreuen und ueber Nacht stehen lassen.

Das Obst zusammen mit dem ausgetretenen Saft am naechsten Tag in einen grossen Topf geben.

Den Inhalt langsam zum Kochen bringen und koecheln lassen, bis die Orangenscheiben weich und durchscheinend sind.

Den Weinbrand unterruehren und den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Fruechte zusammen mit dem Sirup in Einmachglaeser fuellen und die Glaeser verschliessen.

Eingemachte Fruechte sind in der Regel gehaltvoller und erheblich suesser als Marmeladen, und die Fruechte muessen nicht zerkleinert werden. Man serviert sie als Dessert mit Sahne oder Frischkaese.