

Karotten - Marmelade

Kategorien: Konserve, Marmelade, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Karotten; netto, gekocht
500	Gramm	Zucker
20	ml	Whisky
1	Essl.	Pinienkerne

Anleitung:

Die Karotten schaelen, grob schneiden und weichkochen. Das gargekochte Gemuese abtropfen lassen und fein durch den Fleischwolf drehen, oder durch ein Sieb passieren. Wasser mit Zucker aufsetzen, unter staendigem Ruehren aufkochen bis 115GradC. Dann die Karotten dazugeben, verruehren und noch einmal aufkochen. Dann leise weiterkoecheln lassen, bis die Marmelade fertig ist. Gelierprobe!

Nehmen Sie den Topf vom Feuer, ruehren Sie den Whisky und die Pinienkerne dazu und fuellen Sie die Marmelade in Glaeser. Eine herrliche Marmelade zu einem kernigen Fruehstueck mit Vollkornbrot und Eiern mit Speck.