

Kürbis - Konfitüre (Grundrezept)

Kategorien: Marmeladen, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	kg	Kürbis,
500	Gramm	Zucker,
		Wasser,
500	Gramm	Gelierzucker

Anleitung:

Kuerbis an sich schmeckt sehr neutral. Eine geeignete Frucht also, um Marmelade mit besonderen Geschmacksvarianten zu kochen.

Kuerbis in Scheiben zerteilen. Haut abschneiden. Kerne auskratzen. Fleisch in feine Wuerfel schneiden oder raffeln (mit der Roestiraffel oder mit der groben Raffel einer Kuechenmaschine).

Die Kuerbisschnitzel zusammen mit dem Zucker 1/4 bis 1/2 Stunde kochen, bis die Schnitzel zerfallen sind. Ruehren: eventuell ganz wenig Wasser begeben. Abkuehlen lassen. In die kalte Masse 500 g Gelierzucker ruehren.

Wuerzen mit Zimtpulver oder Zimt- und Nelkenpulver oder Anissamen oder Zitronen-, Orangen-, Grapefruitschale und -saft oder frischem oder kandiertem oder getrocknetem Ingwer oder Sternanis und Kardamom oder frisch gehackten Pfefferminzblaettern oder Petersilie oder Basilikum.

Quantitaeten nach Belieben.

Die gewuerzte Konfituere 3, hoechstens 4 Minuten sprudelnd kochen. In heiss ausgespuelte Schraubdeckelglaeser kochend heiss abfuellen. Deckelinnenseite mit Alkohol betraeufln. Glaeser sofort verschliessen. Auf dem Deckel stehend dicht an dicht aufreihen. Zugedeckt (z.B. mit Zeitungspapier) langsam abkuehlen lassen.

Etikettieren. Kuehl und trocken (also nicht im Keller) lagern. Angebrochene Glaeser im Kuehlschrank aufbewahren.