

PETRA CASPAREK

MARMELADEN & GELEES

Süßer Früchtevorrat im Glas

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:
Die Marmeladenküche

- 4 Tipps und Tricks für schnellen Erfolg
- 6 Zwetschgenkonfitüre
- 7 Marmeladen-Basics
- 64 Express-Marmeladen

Umschlagklappe hinten:
Backen mit Marmelade
Clevere Genussskombis

8 FRÜHLINGSBOTEN

- 10 Holunderblütengelee
- 12 Erdbeerkonfitüre mit Tahiti-Vanille
- 13 Aprikosenkonfitüre mit Rum
- 14 Rhabarbergelee
- 16 Himbeermarmelade mit Minze
- 17 Erdbeer-Rosen-Gelee
- 18 Tomaten-Erdbeer-Marmelade

COVER-
REZEPT

20 SUMMERTIME

- 22 Melonenkonfitüre
- 24 Französische Mirabellenkonfitüre
- 26 Schwarze Johannisbeere mit Lorbeer
- 27 Sauerkirschkonfitüre mit Tonkabohne
- 28 Karamellisierte Nektarinenkonfitüre
- 30 Stachelbeergelee
- 32 Pfirsichconfit mit Balsamico
- 33 Chiliconfit

COVER-
REZEPT

- 55 Bitterorangenmarmelade
- 56 Karamell mit Fleur de Sel
- 58 Ananas-Chili-Confit
- 59 Schalottenconfit

- 60 Register
- 62 Impressum

COVER-
REZEPT

34 HERBSTERNTE

- 36 Granatapfelgelee mit Pistazien
- 38 Feigenkonfitüre mit Marsala
- 39 Hollerkonfitüre mit Birnen
- 40 Zwetschgenröster
- 42 Apfelkonfitüre mit Rosinen und Gewürzen
- 43 Quittenmus mit Cranberrys
- 44 Zwetschgenconfit mit Bacon
- 45 Birnen-Senf-Confit

46 WINTERTRAUM

- 48 Passionsfrucht-Curd
- 50 Bananenkonfitüre
- 51 Rosa Grapefruit mit Aperol
- 52 Zitronen-Clementinen-Marmelade



RHABARBERGEELE

Zartrosa und voller Aroma – dieses feine Gelee schmeckt köstlich zu ofenwarmen Croissants oder auch als raffinierte Begleitung zu gebackenem Ziegenkäse.

2 kg roter Rhabarber
2 kg Gelierzucker 1:1
1 Zitrone
1 Bourbon-Vanilleschote

Mit feiner Vanillernote

Für 10 Gläser à 210 ml |
1 Std. Zubereitung |
12 Std. Abtropfen |
ca. 1 Jahr haltbar
Pro 20 g ca. 75 kcal,
0 g E, 0 g F, 19 g KH

- 1 Rhabarber waschen, die Enden abschneiden. Die Stangen schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber mitsamt Schale in einen Topf geben, 1 l Wasser angießen. Alles zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze in 20 Min. weich kochen.
- 2 Ein Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen und über einen Topf hängen. Die Rhabarbermischung einfüllen, das Tuch darüber schlagen, mit einem Teller und einer Konservendose beschweren (Bild 1) und über Nacht abtropfen lassen.
- 3 Vom Rhabarbersaft 1,5 kg abwiegen und in einen sehr großen Topf geben. Die Zitrone auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauschaben und in eine kleine Schüssel geben. Gelierzucker, Zitronensaft und ausgekratzte Vanilleschote mit dem Rhabarbersaft verrühren.
- 4 Die Rhabarbermischung aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Vorsicht, das Gelee schäumt stark und kocht leicht über. Kocht es zu weit hoch (Bild 2), den Topf von der Platte ziehen und den Schaum zusammensacken lassen. Die Kochzeit entsprechend verlängern.
- 5 Wenn das Gelee nicht mehr hochschäumt, sondern sich ein kompakter Schaum an der Oberfläche abgesetzt hat, diesen mit dem Schaumlöffel abheben. 1 EL Gelee aus dem Topf nehmen und mit dem Vanillemark verrühren, zurück in den Topf gießen (Bild 3) und kurz mitkochen. Die Gelierprobe machen (siehe S. 7) und die Vanilleschote entfernen. Das fertige Gelee kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.



TOMATEN-ERDBEER-MARMELADE

Unser Lieblingsgemüse einmal anders: In Kombination mit Erdbeeren und Orange wird es zum pikanten Begleiter von würzigem Käse oder hellem Fleisch.

1,2 kg Tomaten
300 g Erdbeeren
1 Bio-Orange
1 kg Gelierzucker 2:1
100 ml Zitronensaft
50 ml Weißweinessig
1 TL Salz
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Cayennepfeffer

Edles Mitbringsel

Für 12 Gläser à 210 ml |
1 Std. Zubereitung |
12 Std. Abtropfen |
ca. 1 Jahr haltbar
Pro 20 g ca. 35 kcal,
0 g E, 0 g F, 8 g KH

1 Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten und halbieren. Die Kerne mit einem Löffel herauschaben. Ein feinmaschiges Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen, über eine Schüssel hängen, die Tomatenkerne hineingeben und zugedeckt über Nacht abtropfen lassen.

2 Die Erdbeeren waschen, Kelchblätter entfernen. Erdbeeren und Tomaten-Fruchtfleisch in 0,5 cm große Würfel schneiden und in einen großen Topf geben. Die Orange abwaschen und abtropfen. Die Schale sehr fein abreiben und zu den Tomaten geben. Gelierzucker, Zitronensaft und Essig zufügen, alles mischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

3 Am nächsten Tag den ausgetretenen Tomatensaft, Salz und die Gewürze zum Tomatenansatz geben. Alles aufkochen und 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Das Confit nach Belieben mit dem Stabmixer leicht anpürieren und mit Essig, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Gelierprobe (siehe S. 7) machen.

4 Das fertige Confit bis 1 cm unter den Rand in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen. Nach Anbruch im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP

Anstelle von Erdbeeren passen auch vollreife, geschälte Nektarinen in dieses pikante Confit. Wer es gerne schön scharf mag, gibt 2–3 fein gehackte rote Peperoni – mit oder ohne Kernchen – dazu.



MELONENKONFITÜRE

Ungewöhnlich und superlecker! Süße, aromatische Charentais-Melone kombiniert mit herber Zitronenschale bringt frischen Wind aufs Frühstücksbrötchen.

3 Bio-Zitronen
2 Charentais-Melonen (1,5 kg)
1,3 kg Gelierzucker 1:1

Perfekt zum Brunch

Für 10 Gläser à 210 ml |
1 Std. Zubereitung |
12 Std. Ziehen |
ca. 1 Jahr haltbar
Pro 20 g ca. 65 kcal,
0 g E, 0 g F, 16 g KH

- 1 Am Vortag die Zitronen heiß abwaschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Zitronen etwa 1 Std. kochen, bis die Schalen weich sind. Vom Herd nehmen und zugedeckt über Nacht im Sud abkühlen lassen.
- 2 Die Melonen ebenfalls am Vortag halbieren und entkernen. Fasern und Kerne in ein Sieb geben und auf einer Schüssel abtropfen lassen, zum Schluss leicht durchpassieren. Die Melone in Achtel schneiden, schälen und das Fruchtfleisch in etwa 2 cm große Stücke schneiden. 1 kg Fruchtfleisch abwiegen. Mit 1 kg Gelierzucker und dem Melonensaft in einen Topf geben, verrühren und zugedeckt über Nacht Saft ziehen lassen.
- 3 Die Zitronen vierteln, das Fruchtfleisch und die weiße Schalschicht flach von der gelben Schale abschneiden und in einem feinen Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen. Die gelbe Schale in 1 cm große Quadrate schneiden. Das Zitroneninnere leicht durch das Sieb passieren.
- 4 Zitronenschale und passiertes Zitroneninneres abwiegen. Vom übrigen Gelierzucker die gleiche Menge abwiegen und dazugeben. Die Melonenstücke mit dem Stabmixer leicht anpürieren, Zitronenmischung dazugeben und unterrühren.
- 5 Den Konfitüreansatz zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze sprudelnd 4–5 Min. kochen lassen, gelegentlich umrühren. Die Konfitüre nach Bedarf abschäumen und kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.





BANANENKONFITÜRE

1 Bio-Limette | 2 Bio-Zitronen | 1,5 kg Bananen | 500 g Gelierzucker 2:1 (am besten in Bio-Qualität)

Hoher Suchtfaktor!

Für 7 Gläser à 210 ml | 40 Min. Zubereitung | 12 Std. Ziehen | ca. 1 Jahr haltbar
Pro 20 g ca. 40 kcal, 0 g E, 0 g F, 9 g KH

1 Limette und Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben. Früchte halbieren und auspressen, Saft und Schale mit 250 ml Wasser in einen großen Topf geben. Bananen schälen, in Stücke schneiden und dazugeben. Gelierzucker unterrühren. Zugedeckt über Nacht ziehen lassen, dann mit dem Stabmixer leicht anpürieren.

2 Den Konfitüreansatz zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 4–5 Min. bei mittlerer

Hitze sprudelnd kochen lassen. Vorsicht, Konfitüre setzt leicht an!

3 Eine Gelierprobe machen (siehe S. 7). Die fertige Konfitüre in Gläser füllen und verschließen. Die Gläser zuerst 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.

TIPP

Für eine exotische Bananen-Mango-Konfitüre die Limette, die Zitronen und 750 g Bananen wie oben beschrieben vorbereiten. 2 sehr reife Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in Würfel schneiden. 700 g Mangofruchtfleisch mit 700 g Gelierzucker 2:1 und 200 ml Wasser zum Konfitüre-Ansatz geben und wie im Rezept beschrieben fertigstellen.



ROSA GRAPEFRUIT MIT APEROL

2,5 kg Rosa Grapefruits | 1,2 kg Gelierzucker 1:1 | 1 Bourbon-Vanilleschote | 100 ml Aperol

Edles Mitbringsel

Für 12 Gläser à 210 ml | 1 Std. Zubereitung | 12 Std. Ziehen | ca. 1 Jahr haltbar
Pro 20 g ca. 45 kcal, 0 g E, 0 g F, 11 g KH

1 Grapefruits mitsamt der weißen Haut schälen, austretenden Saft auffangen. Die Filets aus den Spalten schneiden. 1,4 kg von Fruchtfleisch und Saft abwiegen, in einen großen Topf geben und den Gelierzucker unterrühren. Zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

2 Die Vanilleschote mit einem scharfen, spitzen Messer längs aufschneiden und das Mark heraus-schaben. Den Aperol zur Frucht-Zucker-Mischung

geben und unterrühren. Den Konfitüreansatz zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 4–5 Min. sprudelnd kochen lassen.

3 Die fertige Konfitüre abschäumen, Vanillemark unterrühren und kurz mitkochen. Die fertige Konfitüre kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.

TIPP

Köstlich schmeckt auch eine Konfitüre mit gemischten Zitrusfrüchten. Dafür je 1 kg Zitronen, Orangen und Grapefruits filetieren und 1,4 kg abwiegen. Daraus wie oben beschrieben eine Konfitüre kochen, zum Schluss anstelle von Aperol 100 ml Limoncello zur Konfitüre geben.



HOMEMADE MARMELADE

Ob süße Erdbeeren im Frühling, pralle Kirschen im Sommer, saftige Zwetschgen im Herbst oder exotische Zitrusfrüchte im Winter – wir packen jede Jahreszeit ins Einmachglas. Vom Klassiker bis zur Neukreation: Die samtigen Marmeladen und fruchtigen Gelees sind einfach zum Auslöffeln gut!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Herzhaft gut: Confits mit Bacon, Tomaten & Co.

Kreativ kombiniert: Tipps für eigene Geschmackscreationen



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-5886-4



9 783833 858864

www.gu.de

