

Rezept

Bitterorangenmarmelade englische Art

Ein Rezept von Bitterorangenmarmelade englische Art, am 17.12.2025

Zutaten

1 kg Bio-Bitterorangen (Pomeranzen)
ca. 1250 g Gelierzucker 1:1

1 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße ÜR 6-7 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Orangen und Zitronen waschen und abtrocknen. Orangen mit dem Sparschäler wie Äpfel schälen – es macht nichts, wenn von der weißen Schale etwas dran bleibt. Die Orangenschalen in 1-2 mm schmale Streifchen schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Orangen und die Zitrone auspressen (ergibt ca. 500 ml). Dabei unbedingt Kerne, Häutchen und Fasern aus dem Innern auffangen. Diese in ein Mulsäckchen füllen und zubinden. Saft, Mulsäckchen und 750 ml Wasser zu den Schalen in der Schüssel geben und zugedeckt 24 Std. stehen lassen. Das Mulsäckchen am Schüsselrand ausdrücken, damit der Inhalt Pektine abgibt, dann wegwerfen.
3. Die Schalen mit der Flüssigkeit in einen großen Topf geben, aufkochen und alles 20-30 Min. sanft kochen lassen, bis die Schalen weich sind. Abkühlen lassen. Dann abmessen oder abwiegen, zurück in den Topf geben und die gleiche Menge Gelierzucker unterrühren, bis er sich aufgelöst hat.
4. Die Marmelade aufkochen und unter mehrmaligem Rühren 4-5 Min. kochen. (Vorsicht, sie schäumt und geht schnell hoch. Dann den Topf kurz beiseitestellen, bis der Schaum gesunken ist und weiterkochen.) Die fertige Marmelade kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschließen, ca. 5 Min. auf die Deckel stellen, damit sich die Orangenstreifen im Glas verteilen. Umgedreht kalt werden lassen.