

## 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 Mullsäckchen füllen und zubinden. Saft, Mullsäckchen und 750 ml Wasser zu den Schalen in der Schüssel geben und zugedeckt 24 Std. stehen lassen. Das Mullsäckchen 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.