Rezept

Englisches Mincemeat

Ein Rezept von Englisches Mincemeat, am 16.10.2026

Zutaten

600 g	gemischte getrocknete und kandierte Früchte (z.B. Aprikosen, Zitronat und Rosinen)
100 g	brauner Zucker
	1/2 l Weinbrand oder Rum
1 TL	Salz
2 EL	Öl
150 ml	Apfelsaft
2	unbehandelte Orangen
5	cm frischer Ingwer
4	El Orangenlikör
1 TL	Lebkuchengewürz
200 g	mageres Rinderhackfleisch
1	Apfel (z.B. Boskop oder Cox orange)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,1 l: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Alle Trockenfrüchte grob hacken, in eine Schüssel geben. Orangen waschen, die Schalen abreiben, den Saft auspressen, beides zu den Früchten geben. Ingwer schälen und fein reiben. Mit Zucker, Orangenlikör, 300 ml Weinbrand, Lebkuchengewürz und Salz zu den Früchten geben. Zudecken und über Nacht quellen lassen.

2. Das Hackfleisch mit 2 EL Öl 15 Min. dünsten, bis es gar ist und die austretende Flüssigkeit völlig verdunstet ist. Inzwischen den Apfel schälen und grob raspeln, mit den Früchten und dem Apfelsaft zum Fleisch geben, 5 Min. kochen.

3. Das Mincemeat in sterilisierte Gläser bis 2 cm unter den Rand einfüllen, mit dem restlichen Weinbrand aufgießen und kühl und dunkel lagern.

4. Das Mincemeat vor der Verwendung mit 125 g weicher Butter verkneten.