

Rezept

Ingwerkonfitüre

Ein Rezept von Ingwerkonfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

500 g frische Ingwerwurzeln
1,5 kg Gelierzucker 1:1

1 l naturtrüber Apfelsaft
4 cl Cognac

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-5 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Ingwerwurzeln waschen und schälen. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Ingwerschalen mit dem Apfelsaft aufkochen und 30 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze auskochen. Vom Herd nehmen und über Nacht ziehen lassen, dann die Schalen abgießen und den Sud auffangen.
2. Ingwerwurzeln in Stücke schneiden und im Blitzhacker fein zerkleinern. In den Saftsud geben, alles aufkochen und 15 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln.
3. Die Ingwermischung auf 1 kg abwiegen, falls nötig, mit Wasser auffüllen. Den Gelierzucker unter Rühren einrieseln lassen und die Konfitüre unter gelegentlichem Rühren 4-5 Min. einkochen. Cognac unterrühren, kurz mitkochen. Die fertige Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen. Verschließen, erst 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.