

Rezept

Orangen-Thymian-Konfitüre

Ein Rezept von Orangen-Thymian-Konfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 kg unbehandelte Saftorangen | 400 ml frisch gepresster Orangensaft |
| 500 g Gelierzucker (2:1) | 1 Bund Zitronenthymian |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 TWIST-OFF-GLÄSER À CA. 450 ML | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Orangen heiß abwaschen und abtrocknen. 2 Orangen mit dem Sparschäler schälen, die Schale in feine Streifen schneiden. Die beiden Früchte so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäutchen ausschneiden, die Orangenschale untermischen.
2. Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen. Restliche Orangen mit Schale in Stücke schneiden. Küchentuch zusammendrehen, den Saft auspressen, auffangen und abmessen. Mit dem Orangensaft auf 1 l auffüllen. Mit Gelierzucker 10 Min. sprudelnd kochen lassen.
3. Zitronenthymian waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Mit Orangenfilets und -schale zur Konfitüre geben, 2 Min. weiterkochen lassen und eine Gelierprobe machen. Die Gläser heiß ausspülen, mit der Konfitüre füllen, sofort verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen.