

Rezept

Preiselbeer-Orangen-Konfitüre

Ein Rezept von Preiselbeer-Orangen-Konfitüre, am 18.04.2024

Zutaten

750 g Preiselbeeren (oder Cranberries)	600 g Zucker
3 Bio-Orangen	1 Scheibe kandierte Orange nach Belieben
gemahlene Gewürznelken	2 EL Orangenlikör nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 1 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen. Die Preiselbeeren darin durchschwenken. Nicht mehr ganz frische Beeren und Blätter steigen an die Oberfläche. Diese mit einem Schaumlöffel abheben und entfernen.

2. Die Preiselbeeren in ein Sieb abgießen und mit dem Zucker in einem großen hohen Topf verrühren und ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.

3. Dann 2 Orangen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Von der restlichen Orange die Schale so abschneiden, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Das Fruchtfleisch zwischen den Trennhäutchen herauslösen und in kleine Würfel schneiden. Dabei alle Kerne aussortieren. Die kandierte Orangenscheibe, falls verwendet, in kleine Stücke schneiden.

4. Orangenschale, -saft und Fruchtfleisch, 1 Prise Nelkengewürz, ggf. die kandierte Orangenstücke und den Likör zu den Preiselbeeren geben. Die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze offen ca. 15 Min. kochen, bis die Masse dickflüssig wird. Häufig umrühren.

5. Die Gelierprobe machen (siehe Tipp). Die Konfitüre abschäumen und in 4-5 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.