



Orangenkonfitüre, hausgemacht



- **Küche:** Britisch
- **Gang:** Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Für Für 5 Schraub - oder Twist off Gläser:
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Für Für 5 Schraub - oder Twist off Gläser:', 'yield' : ' ' });
```

Kein klassisches Breakfast auf englische Art, mit Bitterorangen (Pomeranzen) und Blutorange auf knusprigem Toast. Sehr aromatisch, mit leicht bitterer Nuance, aber charakteristisch für die englische Orangenmarmelade Darüber hinaus für feine Braten Saucen, z. B. für Ente und Gans oder auch Rotkohl.

Zutaten

- 1 kg Bitterorangen - Pomeranzen (Gibt sie bei uns auf Märkten und in wenigen großen Kaufhäusern im Januar und Februar, geht aber auch nur mit Orangen oder Blutorange)
- 2 unbehandelte Zitronen , gut gewaschen
- 1250 g Einmach - Zucker 2: 1
- 3 EL dunkler Rum oder Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst von 5 -6 Orangen - und 1 Zitrone mit dem Zesten Reißer die Schale abreißen oder mit dem Sparschäler dünn abschälen, in hauchdünne Streifen schneiden.

Schritt2

Danach alle Früchte auspressen, den Zucker, Rum oder Orangenlikör und 1 kleine Prise Salz, etwa 4 min. kräftig - sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen, ev. 2 - 3 länger kochen.

Schritt3

In der Zwischenzeit die Schraubgläser 1 min. in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken laufen lassen. Randvoll füllen, verschließen, abkühlen lassen.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangenkonfituere/>