

Kürbis Apfel Marmelade

Rezept für ca. 8 Gläser



Zutaten

ca. 1,3 kg gesäuberten und geputzten Hokkaido-Kürbis
0,7 kg geschälte und vom Kerngehäuse befreite Äpfel
2 x 500 g Gelierzucker (2:1) (Nimmt man von Kürbis und Apfel die Hälfte, reicht auch eins.)
Frisch gepresster Saft von einer Orange
Frisch gepresster Saft einer Zitrone
ca. 5 cm Ingwerknolle
Zimt, Nelken (beides gemahlen)

Zubereitung

1. Alle Zutaten gründlich waschen. Den Kürbis zerteilen, Kerne entfernen, in Würfel schneiden. Ich habe ihn nicht geschält. Entscheide selbst. Dann genauso mit den Äpfeln verfahren. Schälen, vom Kerngehäuse befreien, in grobe Stücke schneiden.
2. Alles in eine große Schüssel geben, mischen. Gelierzucker im Verhältnis 2:1 dazugeben, also halb so viel Zucker wie Fruchtfleisch verwenden. Die Mischung ein bis zwei Stunden durchziehen lassen. Zitronensaft schon hinzufügen.
3. Dann alles in einen großen Topf geben. Den Saft der Orange und den klein geschnittenen Ingwer unterheben. Außerdem Zimt und Nelken oder was an Gewürzen passt.
4. Etwas Wasser hineingeben, etwa 200 ml. Es kann auch Apfelsaft sein.
5. Alles aufkochen und bei geringer Hitze so lange köcheln bis der Kürbis weich ist. (Das dauert einen Moment.) Umrühren, darauf achten, dass nichts anbrennt.
6. Vom Herd nehmen. Mit dem Pürierstab gut durchmischen. Es sollten keine Stücke mehr zu sehen sein.
7. In heiß ausgespülte Gläser füllen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.