

Marmellata con radicchio rosso e arance Eine Überraschung für alle!

Für 5 kleine Gläser von 220 g

- 600 g** Roter Chicorée geputzt in kleine Stücke schneiden
in kochendes Wasser geben, das leicht gesalzen und gezuckert ist
nach ca. 2 bis 3 Minuten Kochzeit das Gemüse abgiessen
und zurück in den Topf geben
- 20 g** Zitronensaft
160 g Orangensaft
15 g geriebener, frischer Ingwer
220 g Zucker
- 150 g** alles zusammen aufkochen und
Orangen in kleinen Würfeln dazugeben. Den ausgetretenen Saft ebenso dazugeben.
Über Nacht zugedeckt stehen lassen.
Am nächsten Tag die Marmelade fertig kochen, das heisst Gelierpulver
(nicht Gelierzucker) nach Anweisung dazugeben und kurz köcheln,
bis der Saft dicklich wird.
Die Gläser und Deckel im kochenden Wasser kurz sterilisieren, mit der Spaghettizange
herausfischen und auf ein sauberes Küchentuch stellen. Marmelade abfüllen wie
gewohnt.



VERONICAS TIPP

Diese Marmelade ist eine gelungene Abwechslung und macht das Warten auf die frischen Früchte des nächsten Sommers einfacher. Wenn Sie sie zu Käse servieren, macht sich auch eine Prise Peperoncino gut.