



R e z e p t

Rhabarber-Marmelade mit Orange

Eigentlich „dürfen“ nur Konfitüren aus Zitrusfrüchten Marmelade heißen. Diese hier enthält mehr Rhabarber als Orange, und sie ist eine köstlich raffinierte Marmelade. Oder Konfitüre.

Zutaten

- 1 kg Rhabarber (dünne Stangen, fertig geputzt, nicht geschält)
- 1 Bio-Orange
- 1 kg Zucker
- 15 g Pektin-Pulver
- 20 ml Zitronensaft

Zubereitung

- Die Orangenschale dünn abreiben, Orangensaft auspressen. Den geputzten Rhabarber (mit Schale) in etwa 2x 2 cm große Stücke schneiden und zusammen mit Orangensaft, Orangenschale und 800 g Zucker in einem großen Topf vermischen. 2 Stunden durchziehen lassen und anschließend alles kräftig durchrühren.
- 200 g Zucker mit dem Pektin mischen.
- Rhabarbermischung unter ständigem Rühren aufkochen, die Pektin-Zucker-Mischung einrühren und sorgfältig auflösen. Wieder aufkochen und 3 Minuten köcheln, dann den Zitronensaft dazu gießen und 1 weitere Minute kochen.
- Gelierprobe machen und, wenn die gelingt, die Marmelade in Schraubgläser füllen. Sonst noch kurz weiterkochen und wieder testen.
- Erfahrungsgemäß liegt die optimale Kochzeit bei Rhabarber hier insgesamt bei 4 Minuten.