



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Englische Erdbeer-Orangen-Konfitüre

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Erdbeeren	8 EL Balsamico Crema
1 Packung (1 kg) Gelierzucker 1:1	5-6 Orangen, davon 1 unbehandelt

Zubereitung von Erdbeer-Orangen-Konfitüre

Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden.

Mit dem Gelierzucker vermengen.

Von einer unbehandelten Orange Orangenstreifen (Zesten) von der Schale abziehen.

Einen halben Liter Saft zu den Erdbeeren gießen, verrühren und unter Rühren aufkochen

3-4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

- Orangenstreifen (Zesten) und 8 Esslöffel Balsamicocrema unterheben.

- Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen

- 5 Minuten auf den Deckel stellen, wieder umdrehen und auskühlen lassen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer