



Kürbis-Orangen Marmelade mit Ingwer

⌚ Preparation time: 40 minutes

👤 Portions: 6

Cooking time: 0 minutes

Total time: 40 minutes

Zutaten für zwei Gläser | ca. 400 g

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 100 g Ingwer
- Frisch gepresster Saft von 3 Limetten | entspricht ca. 100 ml
- Frisch gepresster Saft von 2-3 Orangen | ca. 250 ml
- 2 ganze geschälte Orangen
- 7 EL Agavendicksaft
- 0,5 TL Kardamom gemahlen
- 0,5 TL Vanille gemahlen
- Ein halber gestrichener TL Agar-Agar | ja, sehr sehr wenig

Zubereitung (ca. 35 Minuten)

1. Den Hokkaido-Kürbis bzw. ein Kürbisstück gut waschen, entkernen und mitsamt der Schale in kleine Stücke schneiden. Die Kürbisstücke in einen Topf geben. 100 g Ingwer schälen und mit einer Ingwerreibe zermahlen. Den geriebenen Ingwer direkt zu den Kürbisstücken in den Topf geben.
2. Tipp: Wer keine Ingwerreibe besitzt, kann den Ingwer auch mit einem Messer in kleine Stücke schneiden, da die Marmelade ohnehin zum Schluss durch ein Sieb passiert wird.
3. 3 Limetten und je nach Saftgehalt 2-3 Orangen frisch auspressen und den frisch gepressten Saft in den Topf zu den Kürbisstücken gießen. 2 Orangen schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Orangen-Stücke zum Kürbis geben. 7 EL Agavendicksaft dazu und das Ganze aufkochen lassen. Wenn alles ca. 3-4 Minuten stark gekocht hat, den Herd etwas runter schalten und alles auf mittlerer Hitze nochmals 15-18 Minuten köcheln lassen.
4. Nach insgesamt 20-25 Minuten Kochzeit können Kürbis, Orange & co. mit einem Schneidstab passiert werden. Die Kürbis-Orangenmasse anschließend durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf giessen. Die feine Marmelade mit einem halben Teelöffel Kardamon würzen. Etwa gemahlene Vanille unterrühren. Dann eine ganz kleine Menge, ca. einen halben gestrichenen TL Agar-Agar mit einem Schneebesen fest in die Marmelade einrühren. Dann die Marmelade nochmals aufkochen lassen.
5. Tipp: Wenn der Marmelade Agar-Agar zugefügt wurde, ist es entscheidend wichtig, dass die Marmelade nochmals kurz aufkocht. Nur dann geliert das Agar-Agar beim Abkühlen.
6. Die Kürbis-Orangen Marmelade noch heiß in zwei Schraubgläser füllen und das nächste Frühstück herbstlich genießen!