



**Frag die Oma – Tipps von Renate Kaufmann**

## Orangen-Kürbis-Marmelade

Kürbis ist ein vielseitiges Gemüse, das man nicht nur pikant verarbeiten kann. Diese Marmelade ist der beste Beweis dafür.

### Zutaten:

- 3 kg Bio-Orangen
- 600 ml frisch gepressten Orangensaft
- 500 g Kürbisraspeln (*also bereits ohne Schale gewogen*)
- 250 g Gelierzucker 1:2
- 250 g Gelierzucker 1:3
- 150 g Gelierzucker 1:1
- 1-2 Stamperl Orangenlikör
- Alkohol zum Desinfizieren der Gläser

### Zubereitung:

Zuerst wasche ich die Orangen mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel – man weiß ja nie, womit sie in Berührung gekommen sind.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- Während die Orangen im Wasser schwimmen, spüle ich die gewaschenen Marmeladengläser mit hochprozentigem Alkohol aus.
- Jetztbürste ich die Orangen noch ab und trockne sie auf einem Tuch.
- Dann schäle ich vorsichtig (*man darf nur die reinen Schalen verwenden, denn die weißen Teile sind bitter*) etwa die Hälfte der Orangenschalen ab. Die Schalen hacke ich mit einem großen Messer so fein wie möglich.
- Dann presse ich die Orangen aus und gebe 600 ml vom Saft in einen Topf und koche ihn einmal mit der Orangenschale auf.
- Den Kürbis (*ich nehme Butternuss, Muskatkürbis oder Hokkaido*) schäle und reibe ich auf der groben Raffel, wiege 500 g davon ab und gebe ihn zum Orangensaft in den Topf.
- Diese Mischung lasse ich langsam auf- und dann etwa 15 Minuten sanft wallend weiterkochen. Bitte gut umrühren!!
- Dann püriere ich den Fruchtbrei mit dem Passierstab und mische den gesamten Zucker unter. Wenn die Marmelade wieder aufkocht, lasse ich sie noch – unter ständigem Rühren – 5 Minuten kochen. Zuletzt mische ich den Orangenlikör unter.
- Danach fülle ich die Marmelade zügig in die vorbereiteten Gläser, verschraube sie fest. Ich decke sie mit einem Badetuch zu und lasse sie langsam auskühlen.