

ORANGEN-ZITRONEN-GELEE (MIT KANDIERTEM INGWER)

Posted on 28. Februar 2019



Heute habe ich für euch mal eine etwas andere Idee zum Einmachen. Ein leckeres Orangen-Zitronen-Gelee mit kandiertem Ingwer. Nicht so süß, leicht scharf, ein Hauch bitter und schön fruchtig. Auch wenn der Frühling naht - ich denke wir freuen uns alle darauf- ist es jetzt noch die Gelegenheit, sich den Geschmack von leckeren Zitrusfrüchten zu konservieren.



Denn momentan gibt es sie noch in Hülle und Fülle! Greift zu und kocht sie euch ein! Noch schmecken sie richtig lecker, saftig und fruchtig! Das habe ich letztes Jahr um diese Jahreszeit nämlich auch schon gemacht, mit meiner [Mandarinen-Vanille-Konfitüre mit Licor 43](#), [Orangenkonfitüre](#) und [Orangensirup](#). Wie ihr euch selber frische Orangenschale konserviert, zeige ich euch in diesem Rezept, meinem Orangenaroma ([geriebene Orangenschale auf Vorrat](#)). Hier findet ihr übrigens alle meine [Rezepte für Konfitüre, Marmelade und Gelee](#) im Überblick.

Den Geschmack von Ingwer muss man natürlich mögen. Aber ich finde die Kombi aus Ingwer und Zitrusfrüchten einfach klasse und gesund ist er auch noch. Meinen [Zitronen-Ingwer-Trunk mit Kurkuma](#) und mein [Ingwer-Orangenkonzentrat mit Honig](#) muss ich im Winter ständig abwechselnd nachproduzieren, aber beide tun auch echt gut.

Auch wenn dieses Rezept nicht die very english Version ist - mit vielen Zitronen- oder Orangeschalen und ganz ohne Gelierzucker - schmeckt das Gelee sehr lecker und ist nicht ganz so herb und bitter wie die typische englische Version. Ich mag dieses Orangen-Zitronen-Gelee jedenfalls sehr und es ist eine tolle Abwechslung zu den klassischen Konfitüren und Gelees zum Frühstück...



Zutaten für das Orangen-Zitronen-Gelee:

(für etwa 3 mittelgroße Einmachgläser oder 5-6 kleine Gläser)

- 400 g Orangensaft
- 80 g Zitronensaft, frisch gepresst
- Schalenabrieb von 2-3 Zitronen (nur die gelbe Schale!)
- 50 g Limoncello/ Zitronenlikör, alternativ Wodka oder Orangensaft
- 250 g Gelierzucker 3:1
- 25 g kandierter Ingwer (optional)

- 1 Prise Fleur de Sel (alternativ Salz)

Vorbereitung:

- Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
- Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (*).

Orangen-Zitronen-Gelee zubereiten:

- Ingwer fein hacken.
- Zusammen mit allen weiteren Zutaten für das Orangen-Zitronen-Gelee in einen Topf geben. Gründlich miteinander vermengen und aufkochen.
- Dabei hin und wieder umrühren. Für ca. 4 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabei weiter rühren.
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (*) gemacht.
- Das fertige Gelee in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... Einkochen.info

Zubereitung mit dem Thermomix®

- Ingwer fein hacken. (Mache ich bei der kleinen Menge lieber von Hand, alternativ 1 Sek./ Turbo.)
- Zusammen mit allen weiteren Zutaten für das Orangen-Zitronen-Gelee in den Mixtopf geben. Für 2 Min./ Stufe/ Linkslauf mischen.
- Danach für etwa 12 Min./ 105°C/ Stufe 2/ Linkslauf kochen. (Die Masse sollte dabei unbedingt 4 Minuten sprudelnd gekocht haben.)
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (*) gemacht.
- Das fertige Gelee in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... Einkochen.info

Zubereitung in der Kenwood CC (Gourmet)

- Ingwer fein hacken.
- Zusammen mit allen weiteren Zutaten in den Kessel der Kenwood CC Gourmet* geben.
- Kochröhrelement einsetzen und auf Stufe min. alle Zutaten für 1 Minute vermischen.
- Danach bei 105°C für ca. 8-10 Min. bei Intervallstufe 2 kochen.

- Die Masse sollte unbedingt für 4 Minuten sprudelnd gekocht haben.
- Nach Ende der Kochzeit bitte die Gelierprobe (*) machen.
- Anschließend das Orangen-Zitronen-Gelee in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen.
- Die Gläser braucht ihr danach *nicht* auf den Kopf stellen. Mehr Information dazu findet ihr hier... Einkochen.info.

(*) Gelierprobe:

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Kochtopf/ Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.

