



**Köstliche Marmeladen
und süße Brotaufstriche
vom Atlantik bis nach Sibirien**

Ernst Rehren

**NEUMANN-
NEUDAMM**

Inhaltsverzeichnis

Grundsätzliches zu Marmeladen
und Konfitüren 4

Diverse Konfitüren und Marmeladen:

- Erdbeer-Rhabarber-Vanille 8
- Erdbeer-Pistazie 10
- Himbeermus rot oder gelb 12
- Johannisbeergelee rot und weiß 14
- Frisches Weißbär-Eisbär-Gelee 16
- Ki-Ba/ Sauerkirsch-Banane 18
- Ru-Ki/ Rum-Sauerkirsch 19
- Schwarzkirsch-Vanille 20
- Zwetschgenmus 21
- Hiddestorfer Weihnachtskonfitüre 22
- Feigen-Riesling Brotaufstrich 24
- Harzer Aprikosenmus 26
- Piña Colada 28
- Orange-Kumquat 30
- Blutorangenmarmelade 31
- Pink Gin 32
- Griechischer Traum 34
- Glühweingelee 36
- Apfelgelee mit Rumrosinen und Zimt.. 38

Holunder 40-47

Aroniabeere 48-53

Quitte 54-61

Hagebutte 62-65

Schlehe 66-71

Mispel 72-75

Tonka-Nuss 76-79

Sanddorn 80-85

Konfitüren und/oder Soßen:

- Eingemachte Preiselbeeren
nach Heidjer Art 86
- Preiselbeeren - abgemagert 88
- Cumberlandsoße 90
- Vanillepudding/ -soße 92
- Blutorangensoße 93

Frisches Weißbär-Eisbär Gelee

REHRENS RANDNOTIZ:

Dieses Gelee ist etwas seltsam, im ersten Moment des Probierens kann man es nirgends so richtig einordnen. Dabei ist es ein ganz simpler Brotaufstrich aus weißen Johannisbeeren und frischen Pfefferminzblättern.



o Glas

ommen, muss man die Johannisbeeren quetschen, kurz aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Danach das Mus durch ein Leinentuch seihen und den Abguss zur dritten Filterung durch einen Kaffeefilter gießen. Jetzt hat man einen fast klaren Saft, der sich beim Kochen mit dem Gelierzucker völlig klärt.

Den Saft mit dem Gelierzucker 5 Minuten sprudelnd kochen und in die Gläser füllen, 2 bis 3 Minuten warten, bis das Gelee anfängt dickflüssig zu werden. Nun mit einer Pinzette die Pfefferminzblätter in die Mitte des Glases bringen, das Glas verschließen und ca. 10 Stunden ruhen lassen.

Das Ergebnis ist nicht nur ein absoluter Blickfang, beim ersten Öffnen der Gläser steigt einem zudem ein unwiderstehlich fruchtig-minziger Geruch entgegen.

Info

Die Pfefferminze ist ein Phänomen: Erst bekommen die Blätter einen roten Rand und nach einem halben Jahr sieht das ganze Gelee aus wie Bernstein. Dann verlieren die Minzblätter nach und nach völlig ihre Farbe, also schnell aufessen!



Harzer Aprikosenmus mit Mandelgeschmack

REHRENS RANDNOTIZ:

Das Abfüllen muss sehr schnell gehen, um die Küche nicht mit dem Mandelaroma zu parfümieren.

Zut:

- › 1
- › 5
- › 1
- › 1

Zub:



Aprikosen aufkochen, dann mit dem Stabmixer pürieren. Zitronensaft zusetzen und mit dem Gelierzucker sprudelnd kochen lassen.

100g Amaretto in die Konfitüre einrühren, sofort abfüllen und die Gläser fest verschließen.



Empfehlung

Schmeckt vor allem auf helleren Brot- und Brötchensorten, z.B. Hefezopf oder Weißbrot.

