



R e z e p t

Traditional Seville Orange Marmalade

inspired by Claudio Riccio and Paddington Bear

Zutaten

- 1 kg Organic Seville Oranges
- 1 große Zitrone
- 2,5 l Wasser
- 2 kg Zucker

Zubereitung

- Die Orangen halbieren und so sauber wie möglich auspressen. Saft sieben und auffangen, Kerne und weißes Gewebe in ein Leinensäckchen füllen.
- Die Schalen so fein wie möglich in Streifen schneiden.
- Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Orangensaft, dem Wasser, dem Leinensäckchen und den Schalen zum Kochen bringen.
- 2 Stunden offen köcheln.
- Kerne und Weißes aus dem Leinensäckchen in ein Sieb geben und mit einem großen Löffel so verreiben, dass ein feines weißes Mus austritt. Dieses Mus wieder zur Flüssigkeit geben und alles zusammen mit dem Zucker aufkochen.
- Wie lange es nun genau dauert, bis die Masse geliert, wissen nur die Schotten, die es nicht verraten. Und die Queen, die leider gestorben ist. Aber: Wenn die Masse sprudelnd kocht, wird es ab 15 Minuten Kochzeit spannend, dann alle 10 Minuten eine Gelierprobe machen. Wenn die Probe auf einem kalten Teller nach etwa 5 Minuten leicht runzelig wird, wenn man mit dem Finger dagegen schiebt, dann ist es soweit.
- Die Marmelade für die Sendung brauchte 50 Minuten Kochzeit. God save the king! 😊.

Für die Dosen-Variante aus „Robertsons MaMade Thin Cut Seville Oranges 850 g“ + 1800 g Zucker gilt die **Zubereitung** wie auf der Dose angegeben. Aber Sie sollten schon ab 13 Minuten Kochzeit mit der Gelierproben beginnen.