

Hier und heute



Erdbeermarmelade – mit Vanille und Rum und mit Basilikum

Die Erdbeermarmelade gehört zu den beliebtesten Marmeladen und Brotaufstrichen. Angela von der Goltz, von der Marmeladenmanufaktur in Münster verrät uns ihr Basis-Rezept und verfeinert den Klassiker einmal mit Vanille und Rum und mit Basilikum.

Rezept

Erdbeere mit Vanille und Rum

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 20 g Pektin
- ½ TL Bourbon-Vanille
- 100 ml Rum

Zubereitung

Erdbeeren entstielen, waschen, vierteln und in den Kochtopf geben. Grob zerstampfen und mit Zitronensaft beträufeln. Zucker gut mit dem Pektin mischen, Vanille dazu und zu den Erdbeeren geben. Die Masse unter ständigem Rühren (Erdbeeren brennen schnell an!) bis zum Siedepunkt erhitzen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Erst dann den Rum zufügen und in der Marmelade verteilen. Den entstandenen Schaum etwas setzen lassen und sofort in die vorbereiteten, frisch gespülten Gläser füllen und verschließen.

Rezept

Erdbeere mit Basilikum

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 20 g Pektin
- 1 kleine Prise Salz
- frisches Basilikum

Zubereitung

Erdbeeren entstielen, waschen, vierteln und in den Kochtopf geben. Grob zerstampfen oder pürieren und mit Zitronensaft beträufeln. Zucker und Salzpriese gut mit dem Pektin mischen und zu den Erdbeeren geben. Die Masse unter ständigem Rühren (Erdbeeren brennen schnell an!) bis zum Siedepunkt erhitzen, dann das in feine Streifen geschnittene Basilikum zugeben, einrühren und 4 Minuten sprudelnd kochen. Den entstandenen Schaum etwas setzen lassen und sofort in die vorbereiteten, frisch gespülten Gläser füllen und verschließen.

Beide Rezepte sind nach Geschmack gut zu variieren: mit Schokolade, Spirituosen, grünem Pfeffer, Minze ... und vielen anderen Ideen.