

Nelson Müller | Erdbeer-Marmelade

Zutaten für 6 Gläser à 350 g:

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Schälchen rote Johannisbeeren
- 1 Bio-Zitrone
- 1 kg Gelierzucker 1:1
- 2 – 3 Vanilleschoten

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Erdbeeren und Johannisbeeren mit dem Gelierzucker und den Vanilleschoten in einem Topf mischen. Den Saft 1/2 Zitrone sowie etwas Zitronenabrieb zugeben und alles 5 Minuten köcheln lassen. Den dabei entstehenden Schaum immer mit einer Kelle abschöpfen, damit die Marmelade schön klar wird.

Die Marmelade in saubere, gut verschließbare Gläser füllen, verschließen und kühl und dunkel lagern.

Erdbeeren und Gelierzucker im Verhältnis 1:1 sorgen für die nötige Konservierung. Johannisbeeren geben der Marmelade eine schöne Säure.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: ZDFzeit: Lebensmittelreport

Episode: Wie gut sind Äpfel, Orangensaft und Bio-Bananen?