

Rezept des Monats Juni 2017

Erdbeermarmelade

Erdbeermarmelade – und schon haben wir ein Problem: gibt's nämlich nicht! Laut EU-Verordnung darf nur Marmelade heissen, was aus Zitrusfrüchten hergestellt ist. Alles andere ist Konfitüre. Jetzt nicht auf die EU schimpfen, im Sinne, siehste wohl, um Gurken und Marmelade kümmern sie sich, um die armen Europäer nicht. Die Verordnung wurde ausgerechnet auf Antrag von Grossbritannien erlassen, das sich seine [«marmelades»](#) schützen wollte. Vielleicht geht's ja nach dem Brexit wieder retour.

Aber, Glück gehabt, für den deutschen Sprachgebrauch gibt es eine Ausnahmevorschrift. Wie heisst es so schön: *«Mit Rücksicht auf den bestehenden Sprachgebrauch in einigen Mitgliedstaaten hat die EU 2003 allgemein die Verwendung traditioneller Bezeichnungen erlaubt, soweit die Produkte nicht innergemeinschaftlich gehandelt werden.»*

Die Herstellung ist easy-peasy, hat aber ihre Tücken. Die bestehen im u.a. gelieren der Früchte beim kochen, bzw. dem widersetzen desselbigen. Erdbeeren besitzen nämlich natürlicherweise viel Wasser und wenig Pektin. Aber genau dieses Pektin braucht's, damit aus Fruchtmus Marmelade wird. Die meisten anderen Früchte, aus denen man Marmeladen kocht, enthalten von Natur aus so viel Pektin, dass man beim Einkochen keine Zusätze braucht. Erdbeeren hingegen gelieren nur mit Hilfen.

Basisrezept:

1 kg frische Erdbeeren
1 kg Zucker, am besten Gelierzucker 1:1, der ist mit Pektinen angereichert

1 Vanilleschote
Saft einer Zitrone
Daumengrosses Stück Ingwer

Die Erdbeeren waschen, Stiel entfernen und kleinschneiden. Meine Mädels essen keine Stückchen in der Gomfi (Bäääh), deshalb alles in einem Standmixer zu Mus mixen. Geht auch mit dem Stabmixer, aber nicht so gut. Muss man immer hin und her, rauf und runter, sonst musen die Früchte nicht und Stückchen bleiben drin (s.o.).

Die Matschepampe in einen Topf giessen. Maximal zu drei Vierteln füllen, ganz wichtig! Beim Kochen schäumt die Chose nämlich tüchtig auf, und wenn der Topf zu klein ist, oder zu viel Mus drin ist, kocht's über. Und das ist bei heissem Zucker eine riesengrosse Sauerei. Das kann sogar Löcher in die Herdplatten brennen – sauheiss.

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

Also, Mus in den Topf, Zucker dazu, Zitronensaft, ausgekratzte Vanille mit Schote und Ingwer ebenfalls und aufkochen. Dabei immer tüchtig rühren, mit einem grossen Kochlöffel oder einem starken Schwingbesen. Der Zucker neigt dazu, kleine Nester zu bilden, in denen er sich nicht ganz auflöst. Das muss durch ordentliches Rühren verhindert werden.

Wenn das Zucker-Frucht-Gemisch hochkocht, Hitze leicht reduzieren. Nicht abdrehen, nur so weit, dass die Masse noch Blasen wirft, aber nicht sprudelt. Für ca. fünf Minuten köcheln lassen.

Und jetzt fängt die Masse auch noch an zu schäumen. Man kann den Schaum unterrühren. Das klappt aber meist nicht zufriedenstellend. Also einfach weiter rühren und den Schaum Schaum sein lassen. Am Ende der Kochzeit, nach den fünf Minuten, mit einem Schaumlöffel den Schaum von der Oberfläche der Masse heben und in ein kleines Schälchen abtropfen. (Drum heisst der Schaumlöffel Schaumlöffel)

Hab was vergessen:

Zuallerallererst müssen die Gläschen vorbereitet werden, in die die Marmelade nachher gefüllt wird. Am besten sind die sogenannten Twist-Off-Gläser mit Schraubdeckel. Klassische Einweckgläser gehen auch. Ist aber immer ein wenig umständlich und fummelig wegen der Gummiringe.

Die Gläser heiss auswaschen und heissss ausspülen. Und ich meine heiss! So heiss, wie Sie vertragen. Denn je heisser, desto sauberer und desto weniger anfällig gegen Schimmelfäule. Kopfüber auf einem sauberen Küchentuch stehen lassen, bis sie gefüllt werden.

Zum Füllen entweder eine Kelle mit Tülle oder einen Messbecher benutzen. Vom Topf direkt ins kleine Glas kann daneben und ins Auge gehen. Die Brühe ist kochendheiss, und wenn Zucker kocht, ist er heisser als heisses Wasser.

Die Gläser randvoll füllen. Es sollte so wenig Luft im Glas bleiben, wie es nur geht. Etwaige Schmiere am Glasrand mit einem Küchenpapier abwischen und die Gläser gut (!) verschliessen. Dann auf den Kopf stellen.

Nach vielleicht einer Stunde, wenn man das Glas wieder anfassen kann, aber bevor die Marmelade erkaltet, die Gläser wieder auf die Füsse stellen. Wenn man dann daneben sitzend ein Buch liest und sich entspannt, hört man von Zeit zu Zeit ein leises Knacken. Jetzt ist durch das Abkühlen der Marmeladenmasse ein Vakuum unter dem Deckel entstanden, und die Gläser sind tipptopp und für alle Ewigkeit verschlossen. Sie sind so gut geschlossen, dass man sie manchmal nicht mehr aufbekommt. Da hilft die kurze aber starke Klinge eines Austernmessers. Unter den Deckel platziert und kurz angedreht, ploppt das Vakuum auf und der Deckel lässt sich leicht aufschrauben (geht auch mit breitem Schraubzieher).

Es gibt mittlerweile auch Gelierzucker 1:2 oder 1:3, meint: ein Teil Zucker auf zwei oder drei Teile Frucht. Man meint, man könnte Zucker sparen. Ist aber genauso süss nachher, und es hat Zusatzstoffe, wie gehärtetes Fett (pfui) oder Palmöl (auch pfui) oder Konservierungsmittel (wozu? Einkochen ist konservieren!).