



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazı Lezzetler® Kochrezepte

## Orangenschalenmarmelade

Portakal Kabuğu Reçeli



5 mittelgroße Orangen  
4 Gläser Zucker  
1 ausgepresste Zitrone

- # Die Orangen waschen, auspressen, die Schalen und die Schlake nicht wegwerfen (Kerne aussortieren).
- # Die Schalen mit den Schladen fein zuschneiden.
- # In einen Topf reichlich Wasser einfüllen, zum Kochen bringen und die zugeschnittenen Schalen einwerfen.
- # 10 Minuten köcheln lassen und anschließend abtropfen lassen.
- # Frisches Wasser einfüllen nun die Schalen wiederum 10 Minuten mit dem frischen Wasser köcheln lassen.
- # Diesen Vorgang 3-4 mal wiederholen bis der bittere Geschmack schwindet.
- # In einen anderen Topf den Saft der Orangen und die Schlake einfüllen und Zucker hinzugeben.
- # Kochen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und anschließend die Orangenschalen hinzugeben bei niedriger Hitze 45 Minuten köcheln lassen.
- # Am Schluß Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen.
- # Den Topf mit einem Küchentuch abdecken, abkühlen lassen und in Marmeladengläser füllen.

**Tipp:** Es gib auch andere Zubereitungsmöglichkeiten um Orangenschalenmarmelade herzustellen, jedoch kann man mit dieser Methode nahezu die Orangen vollständig verwerten.