



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

Grapefruitmarmelade

Greyfurt Reçeli



2 Grapefruit
1 Orange
5 Gläser Zucker
1 ausgepresste Zitronen

- # Die Schalen der Grapefruit und der Orangen dünn schälen.
- # In einen Topf reichlich Wasser füllen und zum Kochen bringen, die geschälten Grapefruit und Orange hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen und das Wasser ausschütten. Diesen Vorgang 4 mal wiederholen.
- # Beim letzten Mal die Früchte mit kaltem Wasser auswaschen.
- # In einen anderen Topf 5 Gläser Zucker und 2 Gläser Wasser einfüllen und köcheln lassen bis es leicht an Konsistenz gewinnt.
- # Die Grapefruit und die Orange vertikal aufschneiden und die Adern und Kerne entfernen, und auf gewünschte Art und Weise zuschneiden.
- # Die zugeschnittenen Früchte in den Sirup geben.
- # 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und anschließend Zitronensaft einfüllen und weitere 10 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen.
- # Die Marmelade im Topf abkühlen lassen, in trockene und saubere Marmeladengläser umfüllen und den Deckel gut verschließen.
- # Im Dunkeln und Trockenem aufbewahren.

Tipp: Es ist egal wie oft die Grapefruit abgekocht wird, denn sie verliert ihren natürlichen bitteren Geschmack nicht.