

Preiselbeerkonfiture

Zutaten :

500 g Preiselbeeren

500 g Zucker

1 Orange

½ Zimtstange

1/3 TL Ingwerpulver

100 ml Rotwein

Preiselbeeren in einer grossen Schüssel mit reichlich Wasser waschen. Dabei durch Fühlen mit den Fingern die weichen, überreifen Beeren aussortieren.

Preiselbeeren in ein Sieb abgiessen, abtropfen lassen und mit dem Zucker vermischen. Eine halbe, kleine Zimtstange mit einer sehr feinen Reibe reiben oder ½ TL Zimtpulver sowie 1/3 TL Ingwerpulver zugeben.

Die Orange heiss waschen und die Schale abreiben.

Alles vermischen, mit Klarsichtfolie abdecken und mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Aus der Orange 50 ml Saft auspressen und zusammen mit 100 ml Rotwein zu der Beeren-Zuckermischung geben.

Bei milder Hitze (2/3 – Hitze) zum Köcheln bringen und gelegentlich umrühren.

Den entstehenden Schaum mit einem Schaumlöffel abheben und wegwerfen.

Circa 20 Minuten nach dem anheizen und köcheln sind die meisten Beeren geplatzt und die Konfitüre zu einer dickflüssigen Konsistenz eingekocht. Man kann jetzt eine so genannte Gelierprobe machen: einen kleinen TL des Konfitürensafte auf einen kalten Unterteller geben, kurz abkühlen lassen und überprüfen, ob dieser Saft nicht mehr dünnflüssig sondern eher zähflüssig verläuft, wenn man den Teller schräg hält. Aber die Preiselbeeren enthalten so viel Fruchtsäure, dass das in der Regel immer der Fall ist.

Die Konfitüre mit Hilfe eines Konfitürentrichters in die sterilisierten Gläser geben und verschliessen.