



TM5
&
TM31



ELISABETH ENGLER

MARMELADEN, GELEES UND CHUTNEYS AUS DEM THERMOMIX®

DIE 50 BESTEN REZEPTE



riva

Unabhängig recherchiert, nicht
vom Hersteller beeinflusst

ELISABETH ENGLER

**MARMELADEN,
GELEES UND CHUTNEYS
AUS DEM THERMOMIX®**

Tragen Sie sich jetzt unter
www.m-vg.de/thermomix für unseren
Newsletter ein und erhalten Sie zu
neuen Veröffentlichungen Leseproben
und kostenlose Rezepte!

ELISABETH ENGLER

**MARMELADEN,
GELEES UND CHUTNEYS
AUS DEM THERMOMIX®**

DIE 55 BESTEN REZEPTE

TM5
&
TM31

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:

info@rivaverlag.de

Thermomix® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Vorwerk & Co. KG. Diese Publikation ist kein offizielles Lizenzprodukt der Vorwerk & Co. KG.

Originalausgabe

1. Auflage 2017

© 2017 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Laura Osswald

Umschlagabbildungen: Sea Wave/Shutterstock.com (Konfitüre aus Wildbirnen); Christian Jung/

Shutterstock.com (Heidelbeerkonfitüre); kobeza/Shutterstock.com (Rosengelee); Lesyy/

iStockphoto.com (Kumquatmarmelade); ksenazyou/Shutterstock.com (Apfel-Minz-Chutney)

Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunkttwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0154-3

ISBN E-Book (PDF) 978-3-95971-598-0

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-95971-597-3

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

Vorwort	8
Grundlegendes zum Kochen von Konfitüren und Gelees	9
So geht's	12
Basics	14
Tipps für den Umgang mit dem Thermomix®	16
Konfitüren	17
Besoffenes Pfläumchen	18
Kürbis-Birnen-Schmaus	19
Konfitüre aus Wildbirnen	20
Erdbeer-Vanille-Traum	22
Ananas küsst Kaki	23
Hagebutten-Orangen-Mus	24
Brombeer-Aronia-Konfitüre	26
Ananas-Limetten-Konfitüre	27
Nashibirne mit getrockneter Zitrone	28
Himbeer-Granatapfel-Konfitüre	30
Cranberry-Apfel-Konfitüre mit Nelken	32
Pflaumenmus mit Burgunder und Tonkabohne	34
Konfitüre aus Feigen und Orangen mit Rosmarin	35
Quittenkonfitüre mit Grapefruit und Ingwer	36
Pflaumen-Maracuja-Konfitüre	38
Brombeer-Zitronen-Konfitüre	39
Kirschkonfitüre Schwarzwälder Art	40
Mango-Vanille-Konfitüre	41

Bratapfelkonfitüre mit Honig und Zimtblüten	42
Kiwi-Minz-Konfitüre	44
Heidelbeerkonfitüre mit Vanille	45
Cranberry-Curd	46

Marmeladen 47

Clementinenmarmelade	48
Kumquatmarmelade mit Sternanis-Weißwein-Karamell	50
Orangen-Marzipan-Marmelade (veganer Orangen-Curd)	51
Orangenmarmelade mit Orangenblütenparfum	52
Cedrat Zitronenmarmelade	54

Gelees 55

Campari-Mandarinen-Gelee	56
Espressogelee mit Amarettoaroma	57
Glühwürmchengelee mit Holunder	58
Zitronengelee mit gerösteten Pistazien	60
Karotten-Apfel-Ingwer-Gelee mit Vanillenote	62
Falsches Kirschgelee	64
Kornelkirsch-Himbeer-Sirup	66
Apfelgelee mit Amaretto	66
Holunderblütengelee mit Sekt	67
Rosengelee	68
Bitter-sweet Salbeigelee	70
Quittengelee pur	72
Johannisbeergelee mit Vanille	74
Weißbiergelee	75
Quittengelee mit Minze	76
Holunderblütengelee mit Apfelsaft	78
Wipferlgelee	79
Wilhelms Birnentraum	80

Chutneys	81
Apfel-Minz-Chutney	82
Vanillepfeffer	83
Asia-Aroma-Essig	83
Würzig-scharfes Paprika-Chutney	84
Cranberry-Chutney mit Äpfeln und Vanillepfeffer	86
Mango-Chutney	87
Hot-Peach-Chutney	88
Kürbis-Orangen-Chutney	90
Ananas-Chutney	92

Vorwort

Gerne erinnere ich mich an die Zeit in meiner Kindheit, als wir meist in den Ferien von unserer Mutter einen Korb in die Hand gedrückt bekamen und nicht immer sehr willig zum »Obstbrocken« (Pflücken) geschickt wurden. Doch die gute Laune kam, trotz der üblichen Mückenplage, beim Pflücken selbst. Denn nicht alle reifen Früchtchen landeten im Korb, vieles wurde gleich vom Baum oder Strauch genascht – wie es ja auch am besten schmeckt.

Die gesammelte Menge reichte immer noch aus, um damit den Jahresvorrat an Johannisbeergelee rot oder schwarz, Kirschkonfitüre (damals hieß alles noch Marmelade!), eingemachten Äpfeln und Birnen, Stachelbeerkonfitüre und vielem mehr zu kochen. Das war eine schweißtreibende Zeit: Gerade wenn es draußen heiß war, wurde gepflückt, eingekocht, und Mutter stand viele Stunden dafür in der Küche.

Heute wird meist weniger geerntet, dafür gibt es aber viele neue Fruchtsorten zu erschwinglichen Preisen zu kaufen, was die Marmeladen- bzw. Konfitürenauswahl erheblich erweitert. Kombiniert man zudem mehrere Fruchtsorten, so ergeben sich weitere interessante Geschmacksvariationen, die uns ganzjährig erfreuen können.

Im Thermomix® funktioniert das Kochen von Marmeladen usw. hervorragend, es geht schnell, man benötigt wenig zusätzliches Geschirr, kann gleichzeitig das Gargut so fein mixen, wie man möchte, und die fertige Mischung dann direkt in die Gläser füllen – ohne lästiges Herumkleckern mit dem Schöpflöffel. Ich finde es auch angenehm, dass die Menge begrenzt ist: Bis zu sieben Gläser mit einem Inhalt von jeweils etwa 200 ml ergibt eine Füllung des TM5. Ist alles aufgebraucht, kocht man eben einfach nach – in rund 20 bis 30 Minuten sind die meisten Sorten fertig.

Mit meinen Rezepten möchte ich Sie zum Nachkochen und Experimentieren animieren, damit das Angebot auf dem Frühstückstisch immer wunderbar vielseitig ist. Denn viele der Rezepte kann man das ganze Jahr über kochen: So macht Frühstück richtig Spaß!

Viel Freude nun beim Kochen und Probieren der neuen Leckereien!

Elisabeth Engler

Grundlegendes zum Kochen von Konfitüren und Gelees

Säure

Je nach Frische, Sorte und Reifegrad variiert der Zucker- bzw. Säuregehalt von Früchten, die Konfitüre wird dann süßer oder saurer. Entsprechend dem Geschmack empfiehlt es sich, etwas nachzuzuckern oder mit Zitronensaft oder Zitronensäure nachzusäuern.

Auch der Wassergehalt ist unterschiedlich, insofern kann die erhaltene Menge der Konfitüre verschieden ausfallen.

In diesen Rezepten wird ausschließlich Zitronen- oder Limettensaft verwendet. Wer lieber mit Zitronensäure arbeitet: 3 EL Zitronensaft entsprechen etwa ½ TL Zitronensäure (auflösen in 3 EL Wasser). Die Säure unterstützt die Aromen, gibt einen Gegenspieler zum allzu Süßen und sorgt für eine schönere Farbe.

Grundsätzlich ist das Süß- und Säureempfinden unterschiedlich, so wie auch der in den verarbeiteten Früchten enthaltene Fruchtzuckergehalt nicht immer gleich ist. Probieren Sie bei der Gelierprobe die abgekühlte Fruchtmasse (pusten!) und geben Sie dann eventuell etwas Säure in Form von Zitronen- oder Limettensaft nach.

Die Aromen wachsen erst nach dem Kochen richtig zusammen, nach zwei bis drei Tagen schmeckt die Konfitüre noch besser als gleich nach dem Kochen!

Schaum

Je nach Fruchtart und Inhaltsstoffen kann sich beim Kochen Schaum bilden. Dieser besteht aus Eiweißen der Früchte und ist nicht erwünscht, denn er kann die Haltbarkeit verringern und sieht außerdem unschön aus. Die letzten 3 Minuten im Linkslauf kochen zu lassen verringert die Schaumbildung, die Reste sollte man vor dem Einfüllen abschöpfen. Das geht gut, wenn man den Mixtopf nach dem Kochen ganz kurz geöffnet stehen lässt und mit einem Esslöffel den Schaum heraushebt. Aber nicht einfach wegwerfen, frischer Konfitürenschaum ist ganz besonders lecker!

Größere Mengen

Die Frucht-Zucker-Mischung kann überkochen! Besonders im TM31 sollten Sie nicht mehr kochen als in den Rezepten angegeben. Stellen Sie beim Kochvorgang sicherheitshalber immer den Garkorb als Spritzschutz auf den Mixtopf.