



Konfi Orangen - Bitterol

aus Bruno's Küche

Zutaten

- 1 Kg Orangen
- 2 dl Bitterol
- 2 dl Wasser
- 1 Zitrone (nur Saft)
- 1 Kg Gelierzucker

Und so wird's gemacht

Mit einem Sparschäler von einem Drittel der Orangen den orangen Schalenteil dünn ablösen. Die Schalen in feinste Streifchen schneiden.

In eine kleine Schüssel geben und das Bitterol dazu giessen.

Etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Von allen Orangen jeweils unten und oben einen Deckel abschneiden.

Die Orangen auf die Arbeitsfläche stellen und die Schale mitsamt weisser Haut herunter schneiden.

Dann die Orangen in Scheiben und diese in Stücke schneiden, dabei grobe weisse Hautteile sowie die Kerne entfernen.

Mitsamt ausgetretenem Saft in eine Pfanne geben.

Die Orangenstreifchen mit dem Bitterol, dem Wasser und dem Zitronensaft zu den Orangen geben, aufkochen und alles 30 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Den Zucker beifügen und die Konfitüre jetzt auf mittlerem Feuer nochmals etwa 30-40 Minuten kochen lassen.

Unbedingt die Gelierprobe machen!

Die Orangenkonfitüre kochend heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen.

Tipp: An Stelle von Bitterol kann auch Aperol verwendet werden

 Meine Notizen:

