



Gittruper Straße 37
48157 Münster-Gelmer
Tel. 0251/329820
Fax 0251/326871
e-Mail: hof@luetke-laxen.de
Internet: www.luetke-laxen.de
Täglich von 08 – 20Uhr geöffnet

Marmeladen und Chutneys

Erdbeer-Johannisbeer-Chutney (ergibt etwa 4 Gläser je 200 ml)

Zutaten: 250 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen), 200 g rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen), 3 Schalotten, ½ rote Chilischote, 100 ml Rotwein, 50 ml Himbeeressig, ½ Pck. Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre (250 g), 1 Lorbeerblatt, 1 Zimtstange, 1 TL grüner Pfeffer (aus dem Gl.), Salz

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 250 g abwiegen. Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen und 200 g abwiegen. Schalotten abziehen, Chilischote putzen und beides sehr fein würfeln. Hinweis: da Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung am besten Gummihandschuhe an.

Erdbeeren, Johannisbeeren, Schalotten-, Chilischotenwürfel, Rotwein und Essig in einem Kochtopf mit ½ Pck. Gelierzucker gut verrühren. Lorbeerblatt und Zimtstange dazugeben. Alles bei starker Hitze zum Kochen bringen und 5 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Grüne Pfefferkörner mit einem Küchenmesser andrücken und unterrühren. Chutney mit Salz abschmecken. Lorbeerblatt und Zimtstange entfernen. Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Erdbeer-Maracuja-Marmelade (ergibt etwa 6 Gläser je 200 ml)

Zutaten: 700 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen), 250 ml Maracujanektar, geriebene Zitronenschale oder etwas Zitronensaft, 1 Pck. Gelierzucker

Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und 700 g abwiegen. 250 ml Maracujanektar abmessen.

Erdbeeren, Nektar, geriebene Zitronenschale in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Spargelmarmelade mit Vanille

Zutaten: 1 kg weißer Spargel, Salz, Zucker, 1 Vanilleschote, 500 g Gelierzucker, 100 ml weißer Portwein, etwas Zitronensaft

Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Von den Stangen die Köpfe abschneiden und für ein anderes Gericht verwenden. Die Stangen in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit wenig Salz und etwas Zucker zum Kochen bringen, die Spargelstücke darin etwa 12 Minuten garen, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Schote und Mark zusammen mit Spargel, Gelierzucker, Portwein sowie etwas Zitronensaft aufkochen und alles unter Rühren bei starker Hitze etwa 4 Minuten kochen lassen. Die Vanilleschote entfernen und die Konfitüre mit einem Pürierstab grob durchmischen. Die Gläser mit der heißen Masse befüllen und danach auf den Deckeln stehend abkühlen lassen.

Grundrezept Erdbeermarmelade

Zutaten: 65 % Erdbeeren, 35 % Gelierzucker, etwas Zitronensaft

Marmeladenmasse nach dem Kochen sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Variationen für 1 kg Erdbeeren (ergibt ca. 8 Gläser je 200 ml)

- Erdbeermarmelade mit Prosecco (0,3l – 0,6 l – je nach Geschmack)
- Erdbeermarmelade mit weißer Schokolade (ca. ½ Tafel Schokolade/geraspelt)
- Erdbeermarmelade mit Campari (ca. 0,2 l – 0,4 l je nach Geschmack)
- Erdbeer-Johannisbeermarmelade (im Verhältnis 50 : 50)
- Erdbeermarmelade mit grünem Pfeffer (60 % Erdbeeren, 10 % Orangensaft, 30 % Gelierzucker, 2 – 4 TL zermahlene Pfefferkörner)