REZEPT

REZEPTTITEL

Tomaten & Peperoni Marmelade

AUS DEM FEATURE

Französisches Mauve

KONTRIBUTOR

Christiann Koepke
www.ChristiannKoepke.com

SISTERMAG
N°31

ZUTATEN

FÜR 340 GRAMM:

1 Pfund	(etwa 6 kleine) Tomaten, reif, entkernt und zerkleinert
½ Pfund	(etwa 1 ½) Peperoni, entkernt und zerkleinert
200g	(1 Tasse) Zucker
25g	(2 Esslöffel) frisch gepresster Limettensaft
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel	
1 Teelöffel Salz	

ZUBEREITUNG

1. Vermenge alle Zutaten in einem mittelgroßen Topf
2. Erhitze sie stark (nicht ganz kochen lassen) bei mittelgroßer Hitze und häufigem Umrühren.
3. Reduziere die Hitze und lass die Mischung unter gelegentlichem Rühren weiter köcheln, bis sie die Konsistenz von dicker Konfitüre hat, circa 40 bis 45 Minuten.
4. Nimm sie vom Herd und bearbeite sie mit dem Mixer, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
5. Lass sie abkühlen und bewahre sie bis zu zwei Wochen in einem luftdichten Glas auf.

REZEPT

REZEPTTITEL

Feige, Pflaume & Brandy Marmelade

AUS DEM FEATURE

Französisches Mauve

KONTRIBUTOR

Christiann Koepke
www.ChristiannKoepke.com

SISTERMAG
N°31

ZUTATEN

FÜR 680 GRAMM:

1 ½ Pfund	reife, frische Feigen (bevorzugt schwarz), entstielt, in 1 Zentimeter große Stücke geschnitten
½ Pfund	(etwa 3 kleine) Pflaumen, reif, entkernt und zerkleinert
500g	(1 ½ Tassen) Honig
70g	(¼ Tasse + 2 Esslöffel) Brandy
98g	(1 Tasse) Walnüsse, gehackt
1	Zitrone
1/4 Teelöffel Meersalz	

ZUBEREITUNG

1. Entferne mit einem Gemüseschäler die Schale der Zitrone (nur den gelben Teil). Schneide die Schale in Streifen in der Länge von Streichhölzern (etwa 3 Esslöffel).
2. Vermische Zitronenschalen, Feigen, Pflaumen, Honig, Brandy und Salz in einem schweren, großen und tiefen Topf. Verrühre alles. Lass es 20 Minuten bei Zimmertemperatur einziehen.
3. Erhitze die Feigen-Mischung stark bei mittelgroßer Hitze und häufigem Umrühren.
4. Reduziere die Hitze und lass die Mischung unter gelegentlichem Rühren weiter köcheln, bis sie die Konsistenz von dicker Konfitüre hat, etwa 30 bis 35 Minuten.
5. Füge die Walnüsse hinzu und koche weitere 10 bis 15 Minuten.
6. Nimm sie vom Herd und lass sie abkühlen.
7. Bewahre sie bis zu 2 Wochen in einem luftdichten Glas auf.

REZEPT

REZEPTTITEL

Birnen, Kardamom & Vanille Marmelade

AUS DEM FEATURE

Französisches Mauve

KONTRIBUTOR

Christiann Koepke
www.ChristiannKoepke.com

SISTERMAG
N°31

ZUTATEN

FÜR 680 GRAMM:

3 Pfund	(etwa 6 große) Williams-Christ- oder rote Birnen, reif, geschält, entkernt, in 2 Zentimeter große Stücke geschnitten
2	Vanilleschoten, längs zerteilt, Samen ausgeschabt
1 Tasse	Zucker
1 Esslöffel frischer Zitronensaft	
2 Teebeutel Earl Grey	
1 Teelöffel Kardamom	

ZUBEREITUNG

1. Bring eine ¾-Tasse Wasser zum Kochen. Lass die Earl-Grey-Teebeutel 15 Minuten lang ziehen.
2. Fülle den durchgezogenen Tee und die restlichen Zutaten in einen mittelgroßen Topf und erhitze alles stark bei mittelgroßer Hitze und häufigem Umrühren.
3. Verringere die Hitze und lass alles etwa 40 Minuten lang köcheln, zerdrücke bei der Hälfte vorsichtig die Birnen. Lass die Mischung weitere 15 bis 20 Minuten köcheln.
4. Nimm sie vom Herd.
5. Mixe sie vorsichtig, füge bei Bedarf 1 bis 3 Esslöffel Wasser hinzu, bis die gewünschte Konsistent erreicht ist.
6. Bewahre sie bis zu 2 Wochen in einem luftdichten Glas auf.