

Dieses Rezept von der Insel Elba mögen auch Skeptiker gern,
denn es ist nicht überaus sauer oder bitter.

Marmellata di limoni

Zitronenmarmelade

Frische Bio-Zitronen Sie bestimmen die Anzahl!

Die ganzen Früchte gut waschen, rundum mit einer Gabel
einstechen und in einem Gefäß in kaltes Wasser legen.

Während drei Tagen das Wasser täglich zweimal wechseln, das entzieht
den Zitronen die Bitterstoffe.

Dann gibt es zwei Möglichkeiten:

Variante A entweder die Zitronen in Achtel schneiden, entkernen und quer in feine Scheiben
schneiden, wägen und 50 Prozent (Hälfte vom Gewicht) Wasser dazugeben.
10 Minuten kochen lassen.

Wieder wägen und ebenso viel Zucker dazugeben, unterrühren
und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag mit ganz wenig Geliermittel fertigkochen.

Variante B Die Zitronen vierteln, entkernen, 50 Prozent (Hälfte vom Gewicht) Wasser dazugeben
und 10 Minuten kochen lassen. Dann durch das Passe-Vite (Flotte Lotte) mit der ganz
groben Scheibe drehen.

Wieder wägen, gleich viel Zucker dazugeben (wenn möglich über Nacht stehen lassen)
und am nächsten Tag mit ganz wenig Geliermittel fertig kochen.



VERONICAS TIPP

Für das Entkernen gibt es leider keinen
Trick... Aber die Geduld lohnt sich –
mit ein bisschen Musse und wenig Arbeit
zaubern Sie südliche Sonne in die Küche!

Besonders gut eignen sich frische Zitronen
von der Amalfi-Küste, da sie etwas milder
sind als die sizilianischen.