Cranberry-Marmelade

In den USA isst man weniger Preiselbeeren, sondern die größeren Cranberries. Mit dem richtigen Rezept können sie z.B. zu einer leckeren Cranberry-Marmelade verarbeitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 kg	Cranberries
700 g	Kristallzucker

Zubereitung

1. Für die Cranberry-Marmelade die Cranberries gründlich waschen, putzen und in einen großen Topf geben. Komplett mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Für ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren weich sind.

2. Dann den Zucker einrühren und so lange köcheln lassen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. In gut verschließbare Gläser füllen, verschließen und für 5 Minuten kopfüber hinstellen. Erkalten lassen und servieren.

Tipp

Die Cranberry-Marmelade schmeckt auch hervorragend zu Wildgerichten.