

Bettlermarmelade im Herbst



Die hohe Kunst des Einkochens gerät in Vergessenheit. Gekaufte Marmelade ist aber teurer, fantasieloser und schmeckt schlechter. Man muss nur wissen, wie das Einkochen geht und ein bisschen Zeit mitbringen. Meine Gattin hat heute **Bettlermarmelade** (der Name entspricht unserem Kontostand) gemacht:

1,2 kg säuerliche Äpfel, Saft von ein bis zwei Zitronen, ein kg Gelierzucker, 150 g Walnusskerne, 150 g Haselnüsse oder Mandeln, 100 g Rosinen, 100 g Trockenobst und Rum.

Die Äpfel schälen, entkernen und sehr klein schneiden. Mit dem Zitronensaft vermischen. Den Gelierzucker drüberstreuen. Äpfel über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag alle Nüsse und die Mandeln grob hacken und mit den Rosinen vermischen. Das Trockenobst etwas zerkleinern und mit dem Nussgemisch unter die Äpfel heben. Den Rum dazugeben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Die heiße Masse sofort in saubere Gläser füllen. Gläser fest verschließen und fünf Minuten kopfüber stehen lassen.

Dazu passt ein herbstlich-jagdliches Arrangement auf dem Tisch.