

# Marmelade von Halbblutorangen mit Campari

| 71

Zutaten für 8–9 Gläser à 225 ml

2,6 kg Halbblutorangen (z. B. Tarocco oder Moro)  
500 g Gelierzucker (3:1)  
2 EL Campari

Die Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die weiße Haut vollständig entfernt ist. 1 kg Fruchtfleisch abwiegen und ohne die inneren weißen harten Trennhäute in mittelgroße Stücke schneiden. Die restlichen Orangen halbieren und auspressen. 500 ml Saft abmessen und in einen großen Topf geben. Die Orangenstücke, den Campari und den Gelierzucker mit dem Saft im Topf mischen. Die Mischung unter Rühren langsam zum Kochen bringen und 6 Minuten kochen lassen. Die Marmelade mit dem Stabmixer pürieren, in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

---

## MEIN TIPP

---

Durch die Halbblutorangen bekommt die Marmelade einen feinen herben Geschmack. Dieser lässt sich durch die Zugabe von 500 ml Blutorangensaft noch intensivieren, den man dann statt dem Saft der Halbblutorangen verwendet.