

PARADEISER



Die Fruchtigkeit und leichte Süße frischer Paradeiser lässt sich durch Zucker noch betonen. Zwar sind Cocktailparadeiser die süßesten Mitglieder der großen Paradeiserfamilie, aber fürs Einkochen sind sie zu kernreich und besitzen im Verhältnis zu ihrer großen Hautfläche zu wenig Fruchtfleisch. Für Paradeiserpowidl und andere Paradeisermarmeladen eignen sich darum große Fleischparadeiser sehr viel besser.



Paradeiserpowidl

7 kg entstielt und vom Strunk befreite Ochsenherz-Paradeiser (alternativ kommen auch große Fleischparadeiser verschiedener Sorten in Frage) · 1 kg Bio-Rübenzucker

Die Ochsenherz-Paradeiser entstielen, vom Strunkansatz befreien und in Stücke schneiden. Gemeinsam mit dem Rübenzucker in den Kupferkessel geben, den man zuvor im Wasserbad vorgewärmt hat. Bei kleiner Flamme unter stetigem Rühren mehrere Stunden lang leicht köcheln lassen, bis die Paradeiser karamellisieren. Ein Hinweis darauf ist, dass sie sich etwas bräunlich verfärben. Ein zweites Anzeichen dafür ist die sogenannte Strich-Probe: Fährt man mit einem Esslöffel an der Oberfläche durch die kochende Masse, so muss die gezogene Bahn eine Zeitlang deutlich erhalten bleiben. Hier ist Aufmerksamkeit geboten: Wartet man nämlich zu lange, kann es passieren, dass die Früchte bitter werden. Die fertige Mischung dreht man heiß durch die Flotte Lotte und füllt den Powidl anschließend sofort in die Gläser. Die Gläser verschließen und pasteurisieren.