

Rezept Wachauer Marillenmarmelade

Wachauer Marillenmarmelade ist eine besondere Spezialität, die sich nach Rezept leicht zu Hause nachkochen lässt. Am besten schmeckt die Marillenmarmelade mit Marillen aus der Wachau, idealerweise verwendet man vollreife Marillen. Den vollmundigen, typischen Marillengeschmack erhält man speziell mit den typischen Sorten der Wachauer Marille. Wer nicht die Gelegenheit hat, Marillen aus der Wachau zu bekommen, kann natürlich auch herkömmliche Marillen aus dem Supermarkt verwenden.

Das Rezept stammt von Johanna Heller, die das Rezept an ihre Tochter Annemarie Heller weitergegeben hat. Johanna – wiederum – hat das Rezept von ihrer Mutter überliefert bekommen.

Die Wachauer Marillenmarmelade ist bei den Gästen der Pension Gästehaus Heller sehr beliebt, und kann vor Ort auch direkt im Glas von den Pensionsgästen mit nach Hause genommen werden.

Am Mengenangaben sind ungefähr zu nehmen, reifere Marillen benötigen weniger Zucker, da der Fruchtzucker alleine die Süße hergibt, um eine köstliche Marmelade zu fertigen. Wir verwenden bewusst Kristallzucker, das geht zu Lasten der Konsistenz, allerdings ist der Geschmack der Marmelade unschlagbar!

Zutaten

10 kg Wachauer Marillen

2 – 3,5kg Kristallzucker

1x 2er Pack Quittin 2:1 (zuckersparendes Geliermittel = Pektin)

Einsiedehilfe (Zitronensäure)

Wasser

Herstellung Wachauer Marillenmarmelade

Die Wachauer Marillen gut waschen und entsteinen. Die Marillen ausschneiden (faule und grüne Stellen entfernen) und in Stücke schneiden.

Man verwendet einen ausreichend großen Topf mit einem dickeren Boden, so brennt die Fruchtmasse nicht so leicht an.

Den Topfboden mit einem Becher Wasser bedecken, z.B. großer Topf ca. 300ml Wasser, gemeinsam mit den Marillen und 1x 2er Packung Quittin (Haas) unter andauerndem Rühren kurz aufkochen lassen.

Je nach Reifegrad der Marillen 2 – 3 kg Kristallzucker reingeben, umrühren und aufkochen lassen und abschmecken, bei Bedarf mehr Zucker hinzufügen, hier gilt: die Marillenmarmelade schmeckt in kaltem Zustand süßer als im heißen!

Danach 4min. kochen lassen, immer wieder gut umrühren, auch in der Mitte des Topfes.

Die Wachauer Marillenmarmelade pürieren – entweder mit einem Pürierstab direkt im Topf, oder mit der „Flotten Lotte“ (Passiergerät).

Heiß in Gläser abfüllen, die Gläser davor penibel reinigen, evtl. davor auskochen. Wer möchte kann für alle Fälle etwas Einsiedehilfe oben drauf streuen.

Die Gläser sofort verschließen und umgekippt lagern.

Dies ist ein Rezept, um Wachauer Marillenmarmelade herzustellen, es gibt jedoch unzählige Varianten und Rezepte um Marillenmarmelade zu kochen. Manche verwenden Gelierzucker, andere kochen die Marillen länger auf, hier gilt: einfach nach Lust und Laune ausprobieren.

Wachauer Marillenmarmelade schmeckt ausgezeichnet zum Frühstück, am Besten auf einem Original Wachauer Laberl, als Fülle für Palatschinken (Wachauer Marillenpalatschinken), als Fülle für Kekse und Kuchen, Fülle für Krapfen, um einen Löffel ins Naturjoghurt zu rühren, ..u.v.m.

Rezept Wachauer Marillenchutney

Wachauer Marillenchutney kann man zu Hause leicht nachkochen, dafür muss man nicht unbedingt ein geübter Koch sein.

Wir verarbeiten bei uns in der Pension Gästehaus Heller nach überlieferten Rezepten Wachauer Marillen, das Chutney Rezept hat Annemarie Heller selbst ausprobiert, und über die Jahre entwickelt und verbessert.

Die Pension Gästehaus Heller hat keine Marillengärten, und verkauft daher auch keine Marillen, hier gibt es Bezugsadressen bzw. Empfehlungen zum Marilleneinkauf.

Die Mengenangaben sind ungefähr zu nehmen, vollreife Früchte brauchen weniger Zucker, das Rezept lebt vom Fruchtzucker.

Zutaten Wachauer Marillenchutney

- 5 kg reife Wachauer Marillen
- 5 frische Chilischoten (oder nach Geschmack)
- 3-5 EL Senfkörner (oder nach Geschmack)
- 1 kg brauner Zucker oder Kristallzucker (oder nach Geschmack)
- 1 kleine Tasse Zitronensaft
- 1 Ingwerwurzel
- 1 Becher Wasser

Herstellung des Wachauer Marillenchutney

Die Wachauer Marillen gut waschen entkernen und vierteln, hier faule oder grüne Stellen wegschneiden.

Die Chilischoten waschen, Kerne entfernen und sehr klein schneiden, hier empfehlen wir, mit Gummihandschuhen oder ähnlichem zu arbeiten. Die Ingwerknolle sorgfältig schälen, reiben, die Senfkörner zerdrücken, und gemeinsam mit allen anderen Zutaten in einen großen Topf geben.

Beim Chili gilt: oft meint man, dass es noch an Schärfe fehlen könnte, das ist vor allem beim ganz frischen Chutney so. Allerdings zieht die Masse nach, und ein sanftes Chutney, kann evtl. einige Monate später recht scharf sein.

Alles 1 Stunde im Topf durchziehen lassen. Im Anschluss aufkochen lassen und bei geringer Hitze – zugedeckt – ca. 15 min. kochen lassen. Um angebrannte Stellen zu vermeiden: ans Umrühren denken.

Je nach Reifegrad der Marillen evtl. mehr oder weniger Zucker verwenden. Bei Senfkörnern, Chili und Ingwer ebenso nach dem eigenen Geschmack gehen.

Das Wachauer Marillenchutney pürieren – entweder mit einem Pürierstab direkt im Topf, oder mit der „Flotten Lotte“ (Passiergerät), wer mag kann das Chutney auch unpüriert, oder nur leicht püriert lassen.

Alles – noch heiß – in Gläser abfüllen, die Gläser davor penibel reinigen, evtl. davor auskochen. Wer möchte kann für alle Fälle etwas Einsiedehilfe oben drauf streuen. Die Gläser sofort verschließen und umgekippt lagern.

Dieses Rezept ist eine Variante Wachauer Marillenchutney einzukochen, es gibt unzählige Varianten unter anderem mit Knoblauch, Rosinen, Orangat, Zitronat, Essig, Zwiebel, ... Hier kann man der Fantasie und Geschmack freien Lauf lassen. Es kann Gelierzucker, Kristallzucker oder brauner Zucker verwendet werden, hier einfach nach Lust und Laune testen und probieren.

Das Wachauer Marillenchutney ist zum Frühstück sehr beliebt, es passt hervorragend zu Hartkäse, Schimmelkäse und Wurst, zu Gegrilltem, Fisch oder pur aufs Brot.

Wir wünschen gutes Gelingen!

