Flag-gasztro magazin: Narancsos-sz?l?s süt?tök lekvár

2010 november 30. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

A tiszta bef?ttes üvegeket átöblítem, majd vizesen a mikróba teszem, 5 percre, a legmagassabb fokozatra. Ez alatt teljesen kiszáradnak és fert?tlenít?dnek. Az üvegek tetejét külön elmosom.

hozzávalók

~ 0,8-0,9 kg nyers süt?tök (hámozott, magos-szálas rész nélkül)
2 nagyobb narancs (héja, leve, húsa)
1 citrom reszelt héja
50 dkg bef?z? cukor (2:1)
40 szem sz?l? - kifejezetten nagyszem?, fehér és rosé
1 kk friss, reszelt gyömbér
1 mk szerecsendió
~ 1 dl víz

üvegek, tet?k
bef?z? celofán

A tiszta bef?ttes üvegeket átöblítem, majd vizesen a mikróba teszem, 5 percre, a legmagassabb fokozatra. Ez alatt teljesen kiszáradnak és fert?tlenít?dnek. Az üvegek tetejét külön elmosom.
A celofánt feldarabolom és kevéske langyos vízbe teszem, így könnyebben kezelhet?, nem szakadozik össze-vissza, mint szárazon.

A süt?tököt meghámozom, magjait és szálas részét kikaparom, húsát felkockázom, nagyobb lábasba teszem. Nem kell szabályos kockára vágni, és apróbbra jobb.
Az alaposan megmosott narancsok héját lereszelem, levét alaposan kifacsarom és a facsaróban visszamaradt narancshússal (a fehér részeket kivéve) együtt a süt?tökhöz öntöm.
Szintén belereszelem a megmosott citrom héját és a gyömbért, szerecsendiót.
Közepes lángon, lefedve, 25 percig f?zöm-poszogtatom. Id?nként megkeverem, igyekszem minnél jobban összetörni a döblecet, és apránként hozzáöntöm a vizet. Nem sokat egyszerre, éppen csak annyit, le ne égjen.
Amíg a narancsos süt?tök készül?dik, kis lábasban vizet forralok, leszemezem a sz?l?fürtöket, majd a megmosott szemeket 2-3 percre a lobogó vízbe dobni. Lesz?röm és hideg vízzel leöblítem, így könnyebb meghámozni a sz?l?szemeket. Ezután félbe-, majd negyedbe vágom, kimagozom és a negyedeket még további egy-két darabba

vágom.
A szinte krémmé kevert süt?tökhöz teszem a sz?l?t, hozzáöntöm a bef?z? cukrot és rotyogástól kezdve 10 percet f?zöm. Most már állandóan kavargatni kell, nagyon poszog és alattomosan kirotyog a lábasból.
Hideg porcelántányérra cseppentek kevéske lekvárt, megvárom, míg teljesen kih?l, megkóstolom és egyúttal az állagát is ellen?rzöm, elég s?r?-e. A próbán átment, jöhet az üvegelés.
Lezárom a tüzet, még néhányat keverek a t?zforró lekváron és azon nyomban üvegekbe töltöm. Minden üveget két lap celofánnal fedek le (celofánt kicsavarom az áztató vízt?l), szorosan ráhúzom a kupakot és 6 percre fejreállítom.
Egy kosárkát (tekn?t, nagyobb lábast) kibélelek pokróccal, konyharuhával, beleállítom a még forró üvegeket, párnával, pokrócal letakarom. Egy napig üdültetem, majd mikor teljesen kih?ltek, kiveszem a száraz dunsztból és a kamra polcára sorakoztatva gyönyörködöm bennük.
Vagy egyet rögvest felbontok és kikanalazom a csodaszín?, illatos, zamatos, csábító lekvárt.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/

Ajánló