

Marillenröster

Ein Rezept von Roman Siebenhandl, Gasthof "Weißes Rössl".



Marillenröster © Rita Newman

Infos

Sommergericht

 Leicht

Zubereitung

- Marillen, Wasser und Zucker aufkochen bis die Mischung schön weich ist und püriert werden kann.
- Abschließend mit einem halben Teelöffel Zitronensäure für eine schöne Farbe und geviertelten Marillen verfeinern und noch einmal aufkochen lassen.
- Dann kommt der Marillenröster sofort ins Glas. Bis knapp unter den Deckel anfüllen.
- Die Innenseite des Deckels mit einem Marillenbrand „versiegeln“. Dieser wird dann angezündet. Deckel umdrehen, Glas verschrauben und so dunkel wie möglich lagern.

Zutaten

- 1/8 l Wasser
- 180g Zucker
- 300 g Marillen
- 1/2 TL Zitronensäure
- 1 kg Marillen (geviertelt)

Zutaten für 8 Portionen

Profi-Tipp

Tipp: Zwetschkenröster im Herbst

- 1 kg Zwetschken
- 150 g Zucker
- 0,125 l Wasser
- 2 Gewürznelken
- eine Zitrone, eine kleine Zimrinde

Zubereitung

- Zucker, Zitronensaft, Zimrinde und Gewürznelken im Wasser aufkochen.
- Zwetschken waschen, entkernen, halbieren und im kochenden Wasser zugedeckt weichdünsten – solange bis sich die Schale löst und ringelt und die Zwetschken anfangen zu zerfallen.
- Die Gewürze entfernen und das Kompott auskühlen lassen, eventuell mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt servieren oder in Gläser abfüllen und wie Roman Siebenhandl versiegeln.