

HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH



EINKOCHEN

Süße Begleiter

ZU PIKANTEN KÖSTLICHKEITEN





Ruck-Zuck!
Ohne Kochen

Ribisel-Marmelade

ZUTATEN

- 165 g rote Ribisel
- 85 g schwarze Ribisel
- 150 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Haas Ruck-Zuck-Marmelade

ZUBEREITUNG

Die gewaschenen Ribisel gemeinsam mit 150 g Zucker und 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade in einem hohen Gefäß pürieren. Anschließend in ein Glas füllen und kalt stellen. Der Fruchtaufstrich sollte kühl gelagert werden und am besten innerhalb von 2 Wochen aufgebraucht werden. Bei gefrorenen Früchten, diese zunächst auftauen lassen.





Vogelbeerengelee

ZUTATEN

1 l Vogelbeersaft
1 kg Zucker
1 Pkg. Haas Quittin 1:1

ZUBEREITUNG

Die Früchte gut waschen, entstielen und verlesen. Im Dampfsafter entsaften oder mit wenig Wasser erhitzen und abseihen. Den Saft abkühlen lassen, abmessen und mit Quittin vermischen. In einem großen Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Zucker begeben, noch 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Gelee abschäumen und noch heiß in Gläser füllen.

Wem der Vogelbeersaft allein zu bitter ist, nimmt ein Drittel Apfelsaft und zwei Drittel Vogelbeersaft. Das Gelee eignet sich vorzüglich als Beigabe zu Wildgerichten.





Preiselbeer-Marmelade

ZUTATEN

1,2 kg Preiselbeeren
500 g Zucker
125 ml Rotwein
1 Pkg. Haas Quittin 2:1

ZUBEREITUNG

Die Preiselbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Rotwein in einen großen Topf geben und mit Quittin vermischen, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Den Zucker begeben, wieder aufwallen lassen und noch 4 Minuten unter weiterem Rühren sprudelnd kochen. Noch heiß in Gläser füllen.





Ananas-Melonen-Marmelade

ZUTATEN

500 g frische Ananas
500 g Honigmelone
1 kg Zucker
100 g Ingwerwurzel
Saft von 2 Zitronen
1 Pkg. Haas Quittin 3:1

ZUBEREITUNG

Die Ananas schälen, vierteln und den harten Strunk entfernen.
Die Melone halbieren, die Kerne entfernen, Melonenhälften in Spalten schneiden und dünn schälen. Ananas und Melone kleinwürfelig schneiden, die Ingwerwurzel schälen und fein reiben.

Fruchtfleisch, Ingwer und Zitronensaft in einem großen Topf mit Quittin vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Zucker begeben und unter weiterem Rühren noch 3 Minuten sprudelnd kochen. Eventuell abschäumen und noch heiß in Gläser füllen.





Ruck-Zuck!
Ohne Kochen

Trauben-Marmelade

ZUTATEN

250 g dünnchalige,
kernarme Weintrauben
150 g Kristallzucker
1 Pkg. Haas Ruck-Zuck-
Marmelade

nach Wunsch etwas:
Haas Vanillinzucker und/oder
etwas Haas Zitronensäure

ZUBEREITUNG

Die gewaschenen Weintrauben klein schneiden und gemeinsam mit 150 g Zucker und 1 Packung Haas Ruck-Zuck-Marmelade in einem hohen Gefäß pürieren. Anschließend in ein Glas füllen und kalt stellen. Der Fruchtaufstrich sollte kühl gelagert werden und am besten innerhalb von 2 Wochen aufgebraucht werden. Bei gefrorenen Früchten, diese zunächst auftauen lassen.

TIPP: Für einen besonderen Geschmack noch etwas Vanillinzucker und/oder etwas Haas Zitronensäure beifügen.





Zitronengelee

ZUTATEN

250 ml Zitronensaft
125 ml Grapefruitsaft
125 ml Weißwein
500 ml Wasser
Schalen von 2 Zitronen
1 kg Zucker
1 Pkg. Haas Quittin

ZUBEREITUNG

Von gewaschenen, ungespritzten Zitronen die Schalen ganz dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Zitrusfrüchte auspressen, den Saft abmessen und mit Quittin vermischt in einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Den Zucker begeben und weitere 3 Minuten sprudelnd weiterkochen. Noch heiß in Gläser füllen.





Feigen-Marmelade

ZUTATEN

1 kg frische Feigen
500 g Zucker
Saft & Schale von 2 Zitronen
250 ml Wasser
1 Pkg. Haas Quittin 2:1

ZUBEREITUNG

Die Feigen waschen, halbieren und in kleine Stücke teilen. In einem Topf mit Wasser und Quittin vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Zucker, Zitronensaft und -schale begeben und noch 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Marmelade noch heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.





Quitten-Marmelade

ZUTATEN

2 kg Quitten
1 l Wasser
Saft von 2 Zitronen
750 g Zucker
1 Pkg. Haas Quittin 3:1

ZUBEREITUNG

Quitten mit einem Tuch abreiben, gut waschen und in Viertel schneiden. Stiel und Blütenansätze entfernen, mit Wasser und Zitronensaft ca. 30 Minuten kochen, passieren und auskühlen lassen. Das Fruchtmus in einem großen Topf mit Quittin vermischen, unter Rühren zum Kochen bringen, den Zucker begeben und noch 2 Minuten unter weiterem Rühren sprudelnd kochen lassen. Noch heiß in Gläser füllen. Quitten enthalten sehr viel natürliches Pektin, man kann sie auch ohne Quittin zubereiten, muss sie aber dann länger kochen lassen.





Pfefferminzgelee

ZUTATEN

200 g frische Minze
250 ml Wasser
1 l Apfelsaft
1 kg Zucker
1 Pkg. Haas Quittin 1:1

ZUBEREITUNG

Die gewaschene Pfefferminze mit dem Wasser aufkochen und ca. 1 Stunde ziehen lassen, danach abseihen. Apfelsaft nach Grundrezept bereiten, 500 ml mit der Minz-Essenz vermischen und mit Quittin verrühren. Die Mischung unter Umrühren aufkochen lassen, den Zucker begeben und nach dem neuerlichen Aufwallen noch 2 Minuten sprudelnd kochen. Nach Wunsch mit grüner Lebensmittelfarbe das Gelee färben. Noch heiß in Gläser füllen.





Moosbeeren-Orangen-Marmelade

ZUTATEN

500 g Moosbeeren
500 g Orangen
500 g Zucker
1 Pkg. Haas Quittin 2:1
250 ml Gin

ZUBEREITUNG

Die gewaschenen, gut abgetropften Moosbeeren grob faszieren. Die Orangen schälen, mit einem kleinen Messer das Fruchtfleisch zwischen den feinen Häutchen herausschneiden. Moosbeeren und Orangenfilets in einem großen Topf mit Quittin vermischen und unter Rühren aufkochen, den Zucker begeben und 5 Minuten sprudelnd weiterkochen. Zum Schluss den Gin einrühren und die Marmelade noch heiß in Gläser füllen, diese gut verschließen.



*„Die Zutaten von
Haas, bringen
Geschmack
in dein Glas!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at