CHILI-MARMELADE

FEURIG SÜß

Den Sommergarten im Glas -
im Herzen barfuß.

WWW.MEILIABSTESPEIS.AT

Chili-Marmelade

(ERGIBT:CA. 400 ML / VORBEREITUNGSZEIT:25 MIN)

ZUTATEN CHILI-MARMELADE

900 g Paprika, rot
1 Stück Ingwer, geschält
1 - 2 Chilischoten, ohne Kerne
500 g Gelierzucker 2 : 1
50 ml Spafelessig
1 Tl Salz

ZUBEREITUNG

1. Paprikas & Chilis abbrausen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. In der Küchenmaschine je nach Geschmack klein hexeln.

2. Den geschälten Ingwer reiben und zugeben.

3. Das Paprika-Chili-Mus mit dem Ingwer, Gelierzucker, Salz und Apfelessig vermengen, verrühren und etwa eine Stunde abgedeckt stehen lassen.

4. Anschließend in einen Topf füllen und 10 - 15 Minuten leicht blubbernd kochen lassen. Sofort in sterile Gläser umfüllen und verschließen.

MEHR SOMMERLICHE REZEPTE FINDEST DU AUF
WWW.MEILIABSTESPEIS.AT

Mei liabste Speis!