

Rote Chilimarmelade von Anette



Die auf der Chilifrucht (Peperoni) basierende Marmelade ist nicht als Brotaufstrich gedacht. Ideal schmeckt die Chilimarmelade zu Käse- und Fleischgerichten. Der Schärfegrad kann mit den Chilifrüchten je nach Geschmack bestimmt werden.

Für ca. 1,5 Liter Marmelade werden benötigt:

ca. 500 gr	Rote Chilifrüchte je nach Geschmack (können auch gemischt werden).
ca. 200 gr	Ingwer
1 kg	Rohrzucker
6 dl	Apfelessig
Portion	Gelierzmittel
Portion	Atamon (Dänisches Konservierungsmittel – Natriumbenzoat kommt in der Natur vor wird aber synthetisch hergestellt E 211). Alternativ: Zitronensäure

So funktioniert:

1. Apfelessig und Zucker in eine grossen Topf geben. Geschälter Ingwer in kleine Stücke schneiden.
2. Chilifrüchte reinigen, Stile und Kernen entfernen. Kleine Früchte nur Stile entfernen. Chili in grobe Stücke schneiden. Kleine Chilifrüchte halbieren.
3. Chili und Ingwer im Mixer oder von Hand mit dem Messer zerkleinern, bis es nur noch kleine Stücke sind. (Sie dürfen nicht zu Brei werden!).
4. Nun in Topf giessen und 10 Minuten kochen lassen. Zwischendurch kosten und evtl. zusätzlich Chili hinzufügen.

Zu Käse oder Fleischgerichten geniessen...

Guten Appetit wünscht Anette!