Chili-Heidelbeer-Marmelade

Kategorien: Buffets, Desserts, Dips, Einmachen, Single, Snacks, Soßen, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 getrocknete rote Chilischote
1 kg Heidelbeeren
500 g Extra-Gelierzucker (1:2; für 1 kg Früchte)
Saft von 1 1/2 Zitronen

Zubereitung

Chilischote fein zerstoßen.
Heidelbeeren verlesen, abspülen und gut abtropfen lassen.
Chili, Beeren, Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen Topf unter Rühren aufkochen.
Fruchtmasse unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
Marmelade sofort randvoll in vorbereitete Gläser mit Twist-Off-Deckel füllen.
Gläser verschließen, auf den Deckel drehen, so ca. 10 Minuten abkühlen und ein Vakuum ziehen lassen.
Gläser wieder umdrehen und Marmelade komplett auskühlen lassen.

Tip: Bei der Verwendung von normalen Marmelade-Gläsern ohne Twist-Off-Deckeln, einfach heiße Marmelade einfüllen, und vor dem Zuschrauben ein paar Tropfen Rum auf die Marmelade tröpfeln. Dann gut verschließen und kühl lagern.