

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.