Scharfe Erdbeer-Himbeer-Konfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Erdbeer-Konfitüre

Zutaten

» 750g Erdbeeren
» 250g Himbeeren
» 15g rote Peperoni
» 1 Pk. Gelierzucker (2:1)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, fein schneiden und 750g abwiegen. Himbeeren verlesen und 250g abwiegen. Die Peperoni halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen. Schoten waschen, abtropfen lassen, sehr fein schneiden.

2. Früchte und Peperoni in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3min unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5min auf dem Deckel stehen lassen.

Hinweis: Die Peperoni schärfen im Laufe der Lagerzeit nach!

angelegt am: 13.07.2003 Rezept-Nr: 449

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke