

Rote Peperoni-Chilimarmelade



Beschreibung:

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.

Zu Käse oder Fleischgerichten geniessen...

Zutaten:

Für ca. 1,5 Liter Marmelade werden benötigt:

- ca. 500 gr Rote oder gelbe Peperoni je nach Geschmack (können auch gemischt werden).
- 2 Stück (oder mehr) Chili mittelscharf
- ca. 200 gr Ingwer
- 1 kg Rohrzucker
- 6 dl Apfelessig
- Portion Geliermittel
- Portion **Atamon** (Dänisches Konservierungsmittel – Natriumbenzoat kommt in der Natur vor wird aber synthetisch hergestellt E 211). Alternativ: Zitronensäure

Zutbereitung:

1. Apfelessig und Zucker in eine grossen Topf geben. Geschälter Ingwer in kleine Stücke schneiden.
2. Peperoni reinigen, Stile und Kernen entfernen. Chili nur Stile entfernen. Peperoni in grobe Stücke schneiden.
3. Peperoni, 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.