

Paprika-Marmelade mit Chili und Minze

Für ca. 5 Gläser a 270 ml brauchst du:

- 1300 g Paprikapüree (ca. 7 – 9 rote Paprika, je nach Größe)
- 1300 g Gelierzucker 1:1
- 2 – 5 kleine rote Chilischoten (Marina tendiert zu 5, ich bin erstmal mit 2 Chilischoten eingestiegen ;-))))
- 1 EL feingehackter Ingwer
- 2 EL feingehackte frische Minze

Zubereitung der Paprika-Marmelade:

1. Die Paprika waschen, putzen und kleinschneiden.
2. Die Chilischoten und den Ingwer ebenfalls fein hacken.
3. Zusammen mit der Paprika pürieren und in einen ausreichend großen Topf mit dem Gelierzucker vermischen.
4. Unter Rühren aufkochen und für ca. 5 Minuten sprudelnd weiterkochen lassen. Zwischenzeitlich immer wieder umrühren.
5. In der letzten Minute gibst du noch die feingehackte Minze dazu.
6. Danach einen Esslöffel der Marmelade auf einen kleinen Teller geben und eine Gelierprobe machen.
7. Die Paprika-Marmelade kann jetzt in gründlich gereinigte und heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckel gefüllt werden.
8. Verschließe diese fest und stelle die Gläser für einige Minuten auf den Kopf.
9. Guten Genuss wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de