

Erdbeer - Chili - Marmelade



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Chili	½ Teelöffel
Gelierzucker	1 kg
Erdbeeren	1 kg

Zubereitung:

Die Erdbeeren sauber putzen, waschen und grob zerkleinern.
In einem Topf erhitzen, den Gelierzucker dazugeben und nach Anleitung aufkochen lassen. Mit einem Pürierstab pürieren und das Chilipulver hinzugeben.
Dezent dosieren, es soll nicht wirklich scharf sein, sondern angenehm auf der Zunge brizzeln.
Gelierprobe machen und anschließend in fertig vorbereitete Gläser füllen.
Auf den Kopf stellen und erkalten lassen.

Schmeckt hervorragend auf Croissants oder auch in einer Roulade!!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1392-Erdbeer-Chili-Marmelade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at