REZEPT FÜR SCHARFE TOMATEN-KONFITÜRE MIT MIRABELLEN

SCHARFE TOMATEN-KONFITÜRE MIT MIRABELLEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 5 Gläser à ca. 220 ml | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 650 g reife Tomaten
- 400 g reife Mirabellen (ersatzweise Reineclauden oder gelbe Sommerpflaumen)
- Saft von 1 Orange
- Saft von 1 Zitrone
- 2-3 kleine rote Chilischoten
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1

2035

ZUBEREITUNG

212	1	50	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Tomaten über Kreuz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und etwas ziehen lassen. Dann abgießen, häuten und pürieren. Durch ein Sieb streichen. Mirabellen waschen, entsteinen und grob pürieren. Mit Tomatenpüree und Zitrussäften mischen und 1 l abmessen.

2. Chilischoten putzen, entkernen und fein hacken. Mit Tomatenmix und Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Wer es gerne scharf mag, kann die Kerne der Chilischoten mit verwenden.

Die Konfitüre passt zu kräftigem Käse wie z.B. Camembert, Brie oder Tête de Moine.