

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

PIKANter TOMATEN-AUFSTRICH (CONFITURE) FÜR 3 GÄSER À CA. 200ML INHALT

Zutaten:

150 G	APRIKOSEN
50 ML	RUM ODER ORANGENSAFT
500 G	REIFE TOMATEN
1 STK	ZWIEBEL
1 STK	KNOBLAUCHZEHE
1 STK	INGWER FRISCH, GERIEBEN
1 KLEINE	CHILI
1 TL	ZITRONENSCHALE
3 EL	WEISSER BALSAMICO
ETWAS	ESSIG, SALZ, PFEFFER

ZUBEREITUNG:

Die Aprikosen hacken, mit Orangesaft übergiessen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch hacken. Mit den Aprikosen in einen Topf geben.

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Chili waschen, halbieren und Kerne entfernen. Alles zusammen mit der Zitronenschale unter die Zutaten im Topf rühren und zugedeckt 30 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Alle Zutaten pürieren. Balsamico ½ TL Salz und eine gute Prise Pfeffer unterrühren. Nochmals aufkochen, abschmecken und in vorbereitete Gläser füllen.

Schmeckt lecker zu Pommes Frites, zu Burgern und gegrillten Würstchen.

PIKANter ERDBEER-CHILI-PFEFFER AUFSTRICH (CONFITURE) FÜR 2 FLASCHEN À CA. 300ML INHALT

Zutaten:

500 G	ERDBEEREN
1-2 EL	SCHWARZER PFEFFER, grob
1-2 STK	CHILI
250 G	GELIERZUCKER

ZUBEREITUNG:

Die Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden. Erdbeeren, Chili und Pfeffer in einer Pfanne mit 125g Gelierzucker unter Rühren aufkochen. Ca. 2 Min. sprudelnd kochen. Restlichen Gelierzucker begeben unter Rühren ca. 2 Min. weiterkochen. Evtl. Schaum abschöpfen –Gelierprobe. K

Chilis entfernen und Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, auf isolierender Unterlage abkühlen.