

Chili-Marmelade



Eine Marmelade aus Chili? Das hört sich erst einmal ungewöhnlich an. Durch den Zucker verliert der Chili seine durchdringende Schärfe und karamellisiert. Die Paste passt gut zu kalten Braten und Gegrilltem. Man kann aber auch jedes Gulasch oder Chili damit mild schärfen.

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--------------------|---|
| 120 g Chilischoten | mit Handschuhen halbieren, entkernen. Die Schoten sehr fein hacken oder im Thermomix pürieren |
| 120 g Zucker | und |
| 120 g Weinessig | zusammen in einen Topf geben. Einköcheln lassen, bis eine dickliche Konsistenz entsteht. Noch kochend heiß in gut gespülte kleine Schraubgläser füllen und sofort verschließen. Das geöffnete Glas hält sich im Kühlschrank monatelang. |