

Scharfe Paprikamarmelade

ca. 1,5 kg rote Paprika

500 mL Apflessig

Saft von 2 Zitronen

1 kg Gelierzucker 2:1

2 gehäufte TL Chilipulver

ca. 1 EL. Salz

Paprika halbieren, Kerngehäuse und weiße Adern entfernen, Fruchtfleisch würfeln und 1 kg abwiegen.

Paprikawürfel mit Apflessig und Zitronensaft weich kochen, abseihen und passieren. Mit Gelierzucker mischen, mit Chilipulver und Salz würzen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, sofort in Gläser füllen und fest verschließen.

Passt hervorragend zu Käse und Gegrilltem