

REZEPT FÜR ERDBEER-GRAPEFRUIT-MARMELADE MIT PFEFFER



ERDBEER-GRAPEFRUIT-MARMELADE MIT PFEFFER

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 5 Gläser à 250 ml | 35 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 750 g Erdbeeren
- 2-3 Grapefruits (davon 1 Bio-Frucht)
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1 TL eingelegter grüner Pfeffer



2735

ZUBEREITUNG

146

Kcal

pro 100 ml ca.

0

Gramm

Eiweiß

35

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen, 750 g abwägen und klein schneiden. Bio-Grapefruit heiß waschen und Schale fein abreiben. Alle Grapefruits so dick schälen, dass die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennwänden ausschneiden, dabei den Saft auffangen. 250 g Filets plus Saft abwägen.

2. Beeren, Grapefruitfilets und -saft sowie -schale mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Pfeffer abtropfen lassen, im Mörser zerdrücken und zufügen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

3. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.