

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



2024

ZUBEREITUNG

212

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

50

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

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 Zitrusäften 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.