



Chili-Konfitüre

Zutaten für 4 Portionen

- » 4 rote Pfefferschoten
- » 2 rote Chilischoten
- » 250 g Zwiebeln
- » 1 Knoblauchzehe
- » 150 g Gelierzucker, 2:1
- » 100 ml Reissessig
- » 1 große Limette
- » 2 EL Fischsauce

Zubereitung

1. Zutaten vorbereiten

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Anschließend Einweghandschuhe anziehen – zum Schutz vor der Schärfe – und die Pfefferschoten sowie Chilischoten sorgfältig putzen, waschen und fein hacken. Für eine mildere Variante empfiehlt es sich, die Kerne vor dem Schneiden zu entfernen.

Die Limetten halbieren und den Saft auspressen.

2. Kochen

Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer- und Chilischoten sowie den Limettensaft in einen großen Topf geben.

Gelierzucker, Fischsauce und Reissessig hinzufügen.

Alles gut vermengen, unter Rühren aufkochen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen.

Anschließend die Hitze reduzieren und die Mischung bei mittlerer Temperatur etwa 45–50 Minuten sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

3. Gelierprobe

Zum Ende der Kochzeit einen Löffel der Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird sie beim Abkühlen fest, ist sie fertig. Falls nicht, nochmals 3–4 Minuten weiterkochen und erneut testen.

4. Abfüllen

Die heiße Konfitüre in vorbereitete, sterilisierte Schraubgläser füllen, sofort fest verschließen und für etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen. Danach umdrehen und vollständig abkühlen lassen.