

Chilimarmelade

1 Kg Chilischoten mittelscharf (je nach Gusto)

1 Prise Salz

500 g Zucker

500 ml Rotwein

Zitronensaft, Abrieb nach Geschmack

Chilischoten entkernen und in kleine Stücke schneiden (Handschuhe empfehlenswert).

In einen Topf geben, den Wein, Salz und den Zucker zugeben.

ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen

Ausschalten, Masse pürieren mit Zitrone abschmecken.

Danach aufkochen und aufschäumen lassen, vorsichtig köcheln lassen bis die Masse eindickt.

Sofort in Gläser füllen, verschließen und auf dem Kopf gestellt erkalten lassen

Passt wunderbar zu Fleisch, Käse, pur auf's Weißbrot oder zum Würzen

