

Erdbeer-Minze-Marmelade mit Pfeffer-Kuss

30—45 Min

Zutaten für

= Kotányi Produkte

650 g	Erdbeeren, frisch
4 EL	Zitronensaft, frisch
190 g	Gelierzucker (3:1)
2 g	Minzblätter, frisch
0.5 TL	Pfeffer schwarz ganz
0.5 TL	Cardamom gemahlen

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die frischen Erdbeeren gewaschen, der Strunk entfernt und geviertelt. Die frische Minze ebenfalls waschen und fein hacken.
2. Die Erdbeeren mit dem frischen Zitronensaft und der frischen Minze aufkochen. Anschließend fein pürieren.
3. Gemahlenen Cardamom und ein paar Pefferkörner unterrühren. Nun kann der abgewogene Gelierzucker beigemengt werden.
4. Die Masse für einige Minuten aufkochen lassen. Abschmecken und gegebenenfalls etwas mit Pfeffer und Cardamom nachwürzen.
5. Eine Gelierprobe nehmen und sobald die Marmelade die gewünschte Konsistenz hat, kann sie in sterile Einmachgläser gefüllt werden.
6. Das Glas kurz auf den Kopf stellen und danach normal stehend auskühlen lassen.

TIPP: Das Rezept ergibt in etwa 2-3 Gläser bzw. 600ml Marmelade.