

Schwarzwälder Konfitüren

Scharfe Bergeron-Aprikosen/-Ananas-Konfitüre mit rosa Pfeffer

Zutaten: 1,5 kg reife Bergeron-Aprikosen, 600 g "Flug-Ananas, 1.900 g Zucker, 20 g Pektin, 16 g Fruchtsäure, 150 g Rosa Pfeffer (im Mörser zerkleinert).

Zubereitung: Aprikosen waschen, entkernen und in Spalten schneiden, wiegen, Ananas von Schale und Strunk befreien und in Würfel schneiden. Aprikosen- und Ananasstücke zusammen mit zirka 1.300 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Den rosa Pfeffer hinzufügen.

Den restlichen Zucker in einer Schüssel mit dem Pektin verrühren und in die heiße Konfitüre einrühren, zirka anderthalb Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen (oder bis die Temperatur von 102° C erreicht ist). Zum Schluss Fruchtsäure dazugeben und abfüllen.

Tipp: Um den Schärfegrad zu erhöhen, kann anstelle von rosa Pfeffer Thai-Chili hinzugegeben werden. Im Gegenzug kann man die Konfitüre durch die Zugabe von Szechuanpfeffer milder machen.

Hinweis: Tolle Optik, einzigartiges Produkt, passt zu Käse und Croissants.