

Rezept

## Ananas-Chili-Confit

Ein Rezept von Ananas-Chili-Confit, am 16.05.2025

### Zutaten

<b>1,5 kg</b> Ananas	<b>2</b> Bio-Limetten
<b>100 ml</b> Zitronensaft	<b>1 TL</b> Salz
<b>500 g</b> Gelierzucker 2:1 (am besten in Bio-Qualität)	<b>150 g</b> rote Chilischoten

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal, 7 g KH

### Zubereitung

1. Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden, 1 kg abwiegen und in einen großen Topf geben.

---

2. Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Limetten halbieren und auspressen. Schale und Saft mit Zitronensaft, Salz und Gelierzucker zur Ananas geben, über Nacht ziehen lassen.

---

3. Chilis waschen, putzen und quer in schmale Streifen schneiden. Ananasmischung mit dem Stabmixer anpürieren und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren 4-5 Min. sprudelnd kochen lassen. Chilistreifen zugeben und weitere 2-3 Min. kochen.

---

4. Die Gelierprobe machen: Das Confit sollte noch weich sein. Das fertige Confit kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.