Rezept

Ananas-Chili-Confit

Ein Rezept von Ananas-Chili-Confit, am 31.05.2025

Zutaten

1,5 kg	Ananas
100 ml	Zitronensaft
500 g	Gelierzucker 2:1 (am besten in Bio-Qualität)
2	Bio-Limetten
1 TL	Salz
150 g	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.