

Rezept

Chiliconfit

Ein Rezept von Chiliconfit, am 26.04.2024

Zutaten

800 g rote Peperoni (ersatzweise Chilis)	2 rote Spitzpaprika
500 g Gelierzucker 2:1 (am besten in Bio-Qualität)	500 ml Apfelsaft
200 ml Zitronensaft	1 TL Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 9 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° Umluft vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Peperoni und Paprika waschen, trocken tupfen und auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 20 Min. garen, ohne dass sie braun werden.
2. Peperoni und Paprika herausnehmen und mit einem kalten, nassen Tuch bedecken. Die Schoten häuten und längs aufschneiden. Die Stielansätze sowie weiße Trennwände und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden, mit Zucker, Apfel- und Zitronensaft sowie Salz in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Das Confit 4-5 Min. sprudelnd kochen lassen, abschäumen und eine Gelierprobe machen. Das Confit sollte nicht zu fest sein. Kochend heiß in die Gläser füllen und sofort verschließen. Auf den Deckeln stehend abkühlen lassen, kühl und dunkel aufbewahren.