Sonny's Rezeptwerkstatt

Chili-Marmelade

Süß-scharfer Brotaufstrich mit Tomatenmark, Chili und feiner Würze



Fruchtig, süß-scharf und intensiv – ideal zu Käse, Fleisch, Grillgut oder einfach aufs Brot.

Zutaten

für ca. 4 kleine Gläser (à ca. 200 ml)



300 g geschrotete Chilis



1 EL Tomatenmark



250 ml Essig (5 %)



500 g Gelierzucker 2:1



1 TL Salz



½ TL Muskat, gemahlen

Für mildere Marmelade einen Teil der Kerne entfernen.

Zubereitung



1 Chilis vorbereiten:
Chilis grob schroten oder hacken. Handschuhe tragen.



2 Tomatenmark anrösten:
Einen kleinen Klecks Tomatenmark in einem Topf kurz anrösten.



3 Chilis zugeben:
Geschrotete Chilis einrühren.



4 Würzen:
Salz, Muskat und Essig dazugeben und alles 10–15 Minuten sanft köcheln lassen.



5 Gelierzucker einrühren:
Gelierzucker zugeben und gut verrühren.



6 Aufkochen:
Die Masse 3–4 Minuten sprudelnd kochen lassen und eine Gelierprobe machen.



7 Abfüllen:
Heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipps & Varianten

- Mit Lemon Drop wird die Marmelade fruchtiger.
- Für mehr Tiefe: eine kleine Prise geräuchertes Paprikapulver.
- Passt gut zu Käse, Burgern und Gegrilltem.

Lagerung & Haltbarkeit

- Kühl und dunkel lagern.
- Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
- Am besten innerhalb weniger Wochen verbrauchen.
- Kein geprüftes Rezept für langfristige ungekühlte Vorratshaltung.