

Chili Gelee

Dieses feurig-scharfe Gelee eignet sich besonders als Beilage für asiatische Fleischgerichte, aber auch zu Wurst und Schinken. Freunde von besonders pikantem Essen werden dieses Gelee garantiert öfter genießen!

Zutaten für 4 – 6 Gläser:

500 g frische rote Chilis
500 g Gelierzucker 1:1
175 ml Apfelessig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gesäuberte Chilischoten klein schneiden und in einer Küchenmaschine zerhacken. Chilis, Gelierzucker und Apfelessig in einem Topf geben. Kurze Zeit stehen lassen, damit sich die Flüssigkeit mit dem Gelierzucker verbinden kann. Nach entsprechender Anweisung auf der Gelierzuckerpackung die Zutaten einkochen. Noch heiß in die vorbereiteten und ausgespülten Gläser füllen, sofort verschließen und dann abkühlen lassen. Zum Schluss noch mit einem Etikett versehen, auf dem das Datum der Herstellung stehen sollte.