

## Paprika - Chili - Konfitüre - Meine

Kategorien: Einmachen, Konfitüre, Pikant, Marmelade

Zutaten für: 1 Rezept

1,2	kg	Rote Paprika (ca.); ergibt
500	ml	Paprikapüree
1		Rote Peperoni
3		Rote Chilis (Eigenbau)
125	ml	Weissweinessig
2		Knoblauchzehen
1	Teel.	Salz, nach Belieben mehr Hühnerbrühe; zum Auffüllen
300	Gramm	Gelierzucker super 3:1

### Anleitung:

Die roten Paprika halbieren, Samen und Scheidewand entfernen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C so lange rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Das Blech herausnehmen und die Paprika mit einem feuchten Küchentuch bedeckt abkühlen lassen.

Die Haut von den Paprikahälften abziehen und die Paprika pürieren. Die Peperoni und Chilis mit Kernen in feine Streifen schneiden und zu der Paprikapaste geben. Die Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Den Essig zugeben und salzen, alles in einen grossen Topf geben und mit der Brühe auf 900g auffüllen. Den Gelierzucker dazugeben und alles zum Kochen bringen, bei grosser Hitze 3-4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen.

In Gläser mit Twist-Off-Deckel füllen, 5 Minuten auf den Deckel stellen, dann umdrehen.

Die Chilimenge kann man nach Belieben variieren - die verwendete Menge war das, was ich gerade im Haus hatte. Angenehm scharf :-)