



Orangen-Chili-Konfitüre

Ergibt ca. 7 dl

Zubereiten ca. 45 Minuten

Für 4 Gläser mit gut schliessendem Deckel von je ca. 1,75 dl Inhalt

Zutaten

- 1,5 kg Bio-Orangen
- 500 g Zucker
- 2 TL Chiliflocken

Zubereitung

Vorbereiten

- Die Gläser und Deckel gründlich reinigen, dann für ca. 10 Minuten in siedendem Wasser kochen. Gläser und Deckel auf einem sauberen Tuch abtropfen lassen, nicht unnötig berühren.

Zubereiten

- Von 2 Orangen die Schale abschälen (nur orangen Teil) und in feinste Streifchen schneiden. Alle Orangen mit dem Messer schälen, sodass die weissen Häutchen entfernt sind.
- Die Fruchtfilets herauschneiden und in kleine Stücke schneiden, dabei den entstandenen Saft auffangen.
- Orangenstücke und Saft wägen (ergibt ca. 750 g). Orangenstücke, -saft, -schale, Zucker und Chili in eine weite, grosse Pfanne geben.
- Unter gelegentlichem Rühren 15–20 Minuten köcheln.

Gelierprobe

- 1 TL Masse auf einen Teller geben, auskühlen lassen. Wird die Masse nicht fest, die Konfitüre 2–3 Minuten weiterkochen. Gelierprobe wiederholen.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>