

Johannisbeermarmelade

Gesamtzeit: 60 min.
Portionen: 4



Zutaten:

1 kg Johannisbeeren
330g Gelierzucker 1:3
3 Chilischoten
2 Limetten
1 Bund Minze

Anweisungen:

Johannisbeeren waschen und von den Stielen entfernen. Chilischoten klein hacken. Von den Limetten die Schale abreiben und den Saft auspressen. Minze klein schneiden. Johannisbeeren in einen Topf geben und leicht zerdrücken. Zucker, Chilischoten, Minze und Limettenschale - und Saft dazugeben. Unter Rühren aufkochen lassen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Sofort heiß in Gläser geben.