

Pikante Stachelbeermarmelade

Das Rezept für die pikante Stachelbeermarmelade passt super zu Fleisch - unbedingt nachkochen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,7 h



Zutaten

1.20 kg	Stachelbeeren
1.20 kg	Gelierzucker
4 EL	Pfefferkörner
120 ml	Gin

Zubereitung

1. Die **pikante Stachelbeermarmelade** ist ein exotisches Highlight auf jedem Frühstückstisch. Von den Stachelbeeren Stängel und Blüten entfernen, die Früchte gut waschen und abtropfen lassen. Mit dem Gelierzucker vermengen und grob zerdrücken. Zudecken und über Nacht durchziehen lassen.
2. Am nächsten Tag die Pfefferkörner gut abtropfen lassen und mit den Stachelbeeren verrühren. Beides in einen großen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
3. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen und Gin einrühren. Marmelade in heiß ausgewaschene Gläser füllen und sofort verschließen. Gläser auf den Kopf stellen und mindestens 5 Minuten so stehen lassen. Danach kühl und dunkel lagern.

Tipp

Die pikante Stachelbeermarmelade schmeckt auch sehr gut zu geräucherten Forellenfilets, Roastbeef oder gekochter Rinderbrust.