Mirihi Passionfruit Jam - Passionsfruchtkonfitüre

Diese Sauce stammt ursprünglich von "BBQ aus Rheinhessen" https://www.youtube.com/watch?v=GmQDeVmbOec&feature=em-subs digest

Zutaten:

3 kg reife Passionsfrüche (ergab bei mir 1.7 kg Fruchtfleisch) bestellt bei www.tropenkost.de 1 reife Mango 2 kg Gelierzucker 1 zu 1 den Saft von 3 Limetten 100 ml Orangensaft Madakaska-, und Rosa Pfefferkörner nach Geschmack

Zubereitung: Die Passionsfrüchte halbieren und das Fleisch mit einem Löffel heraus nehmen mit dem Zucker und der pürierten Mango, sowie Limetten-, und Orangensaft eine Marmelade kochen. Mit dem Pfeffer abschmecken!

Anmerkung: hält sich längere Zeit wie Konfitüre im Lager. Ergab bei mir 10 Marmeldengläser, WE ca. 4,00 Euro/glas

Grillen

Start

From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:mirihi_passionfruit_jam

Last update: 25.03.2022 18:16

