

# Mirihi Passionfruit Jam - Passionsfruchtkonfitüre

Diese Sauce stammt ursprünglich von „BBQ aus Rheinhessen“

[https://www.youtube.com/watch?v=GmQDeVmbOec&feature=em-subsub\\_digest](https://www.youtube.com/watch?v=GmQDeVmbOec&feature=em-subsub_digest)

**Zutaten:**

3 kg reife Passionsfrüchte (ergab bei mir 1.7 kg Fruchtfleisch) bestellt bei [www.tropenkost.de](http://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://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

[https://ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:mirihi\\_passionfruit\\_jam?rev=1437141164](https://ddws.de/fuer_s_grillen:mirihi_passionfruit_jam?rev=1437141164)

Last update: **25.03.2022 18:16**

