

# Mirihi Passionfruit Jam - Passionsfruchtkonfitüre

Diese Sauce stammt ursprünglich von „BBQ aus Rheinhessen“

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

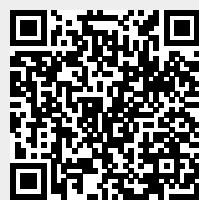
---

[Grillen](#)

[Start](#)

From:

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



Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:mirihi\\_passionfruit\\_jam](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:mirihi_passionfruit_jam)

Last update: **25.03.2022 18:16**