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?rev=1437141164

Last update: **25.03.2022 18:16**