

# Chili Jam

## Chili Jam

Nachdem wir jetzt immer noch Chilis von unserer reichhaltigen Ernte übrig hatten, kamen wir auf die Idee auch mal eine Chili Jam (auf Deutsch Chili Marmelade) selbst zu kochen. Bisher haben wir die Chili Marmelade immer als fertiges Produkt im Glas gekauft. Aber wir wollten unsere eigenen Chilis verarbeiten und viele neue Rezepte probieren. Und selbstgemachtes schmeckt sowieso immer besser, als gekauftes. Die Chili Jam eignet sich auch hervorragend als Geschenk. Ihr könnt die Chili Jam zu gebratenen oder gerillten Fleisch essen, sie passt auch hervorragend als Burger Topping, oder zu Käse. Da sich die Marmelade mehrere Monate hält, könnt Ihr so den leckeren Geschmack Eurer Chilis auch noch bis in den nächsten Sommer genießen.

**Hier sind die Zutaten für ca. 6-7 Gläser à 250ml:**

- 500g Chilis Eurer Wahl
- 500g rote Paprikaschoten
- 250 ml Rotweinessig
- 500g Gelierzucker 2:1
- 2 Knoblauchzehen geschält
- 1 Teelöffel Salz



Als erstes putzt Ihr die Chilis und die Paprikaschoten und entfernt die Samen. Ein paar Samen der Chilis können wegen der Optik ruhig mit in die Marmelade, aber wenn es zu viele sind stören sie beim Kauen schon ordentlich. Als nächstes schneidet Ihr die Paprika und die Chilis in grobe Stücke. Dann reibt Ihr das Gemüse und den Knoblauch fein, aber so das noch kleine Stückchen erhalten bleiben. Das geht am besten mit einer Küchenmaschine. Jetzt gebt Ihr alle Zutaten in einen Topf und lasst die Chili Jam für ca. 15 Minuten köcheln.



In saubere Twist off Gläser gefüllt könnt Ihr die Chili Jam mehrere Monate einlagern.

### **Unser Tipp für Euch:**

Die Schärfe der Chili Jam könnt Ihr durch die Auswahl an Chilis ganz leicht steuern. Probiert doch auch einmal aus das Mengenverhältnis von Chilis und Paprika zu verändern. Wer es etwas schärfer mag, kann auch eine Mischung aus verschiedenen scharfen Chilis verwenden. Aber geht vorsichtig vor, nicht dass Euch die ganze Chili Jam zu scharf ist am Ende.

Probiert doch auch einmal den leckeren [Serrano Ketchup](#) und die feine [Süße Chili Sauce](#). Und wenn Ihr von Chilis nicht genug bekommen könnt, dann legen wir Euch auch noch die gefüllten [Chili Poppers](#) ans Herz.