

Pineapple-Pepper-Jam

Was tun mit großen Mengen Jalapenos? Genau das war die Frage, die ich - auf englisch - in eine Suchmaschine eingegeben habe, um ein paar Rezepte zu finden, mit denen ich die Unmengen an Jalapenos, die meine Eltern mir mitgebracht haben, zu verarbeiten. 4 Büsche hatte meine Mutter gesetzt und mehrere Kilogramm wunderschöne Jalapeno-Schoten geerntet. Alle einlegen wollte ich nicht, zumal fast alle so schön reif und rot waren, und damit auch voller Geschmack sind - viel zu schade, den mit Essig zu unterdrücken.

Die Pineapple-Pepper-Jam, also Marmelade aus Ananas und Pfefferschoten, die die Suchmaschine ausspuckte, sprach mich sofort an. Eine süß-scharfe Sauce, die zwar heftig auf der Zunge bizzelt, aber nicht so scharf ist, dass man nichts anderes mehr schmeckt. Gut auf Brot über Frischkäse, zum Bestreichen von Gegrilltem, also vielseitig verwendbar.

Folgende Zutaten habe ich verwendet:

- 2 Ananas
- 40 rote Jalapenos
- 450ml Wasser
- 400g Zucker
- Saft einer Orange
- 1 Päckchen Gelier-Pulver



Der Orangensaft und das Gelierpulver standen nicht im Rezept, das ist auf meinem Mist gewachsen, beim Probieren habe ich nämlich festgestellt, dass mir ein wenig Säure in der Marmelade fehlt, und so kam ich auf den Orangensaft - geschmacklich passt der klasse da rein. Da die Marmelade oder die Sauce auch nach dem Pürieren relativ dünnflüssig war, habe ich spontan eine Tüte Gelierpulver dazugeschüttet. Auch jetzt hat die Marmelade noch nicht die typische klebrige Marmeladenkonsistenz, ist aber etwas fester geworden.

Ich hab am Anfang noch überlegt, Kerne raus oder drin lassen? Da hilft nur ein Probieren, und nachdem ich dann mal ein Stück abgeschleckt hatte, wusste ich - Kerne raus. Die Chilis sind wirklich heftig scharf! Darum habe ich bei der Verarbeitung Einmal-Handschuhe aus Latex getragen.



Die Ananas habe ich beide geschält, noch die Augen rausgeschnitten, ebenfalls den harten Strunk in der Mitte entfernt und dann in Stückchen geschnitten zu den Chilis in den Topf gegeben.



Nun habe ich das Wasser angegossen und so lange kochen lassen, bis Chilis und Ananas richtig schön weich waren.





Jetzt ließ sich die Marmelade auch schön pürieren, mein Zauberstab leistet ganze Arbeit.



Nun kommt der Zucker dazu und wird gründlich untergerührt. An dieser Stelle habe ich dann auch mal gekostet - Hölle, Hölle, Hölle - aber soooo lecker. Aber ein Tickchen zu süß, darum kam ich auf die Idee mit dem Orangensaft. Danach war es viel besser. Zitronensaft geht natürlich auch.

Nun musste die Marmelade noch mal 30 Minuten kochen, ich hab in der letzten Viertelstunde den Deckel abgenommen, damit etwas von der Flüssigkeit verkochen konnte, als es dann aber immer noch recht flüssig war, habe ich einfach einen Beutel Gelierfix untergerührt und weitergekocht. Die schöne orange Farbe hat sich gehalten.



6 große Gläser voll konnte ich abfüllen, wenn man die Marmelade ganz heiß in die Gläser füllt und sofort die Deckel fest verschließt, ziehen sich die Twist-Off-Deckel von allein zu.



Eine kleine Menge zum Probieren und für die Gelierprobe hab ich in ein Schüsselchen gefüllt - lecker! Schön fruchtig mit dem Geschmack von Ananas und reifen Jalapenos, genau so hatte ich mir das vorgestellt. Dazu eine kräftige Schärfe, die aber nicht zu dominant ist. Perfekt.

