

PFEFFER-MARILLEN

ZUTATEN:

6 Marillen (klein)
2 cl Balsamessig (weiß)
6 cl Marillensaft
1,5 EL Kristallzucker
½ Zimtstange
5 Nelken ganz
1 Lorbeerblatt
15 gemischte Pfefferkörner
½ TL Pfeffer geschrotet
von Vorteil Exquisit Pfeffermischung (Fa. Wiberg)
Salz



ZUBEREITUNG:

Für die Pfeffer-Marillen die Marillen entkernen und vierteln. Zucker in einer Pfanne erhitzen, karamellisieren und mit Marillensaft sowie Essig ablöschen. Zimtstange, Nelke, Lorbeerblatt und ganze Pfefferkörner zugeben. Mit einer Marille ca. 2 Minuten einkochen lassen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen – Gewürze entfernen und fein mixen. Den Rest der Marillen in kleine Würfel oder Spalten schneiden und zugeben. Einmal aufkochen lassen, geschroteten Pfeffer begeben und eventuell mit Stärkemehl leicht binden.

Unsere Empfehlung: Diese können sowohl kalt als auch warm zu Fleisch oder Fisch gereicht werden.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchen-Team*

