

# ZITRONENMARMELADE

Shop the Look

**H** LIVE



## ZUBEREITUNG

Die Zitronen abreiben, halbieren und auspressen. Das Fruchtfleisch von 3 Zitronen nach dem Auspressen - bis auf die Enden - in sehr kleine Würfel schneiden. Die Paprika- und die Chilischote jeweils halbieren, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Zitronensaft und -abrieb sowie Zitronen- und Paprikawürfel mit dem Rohrzucker und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Das Ganze 5 Minuten bei gelegentlichem Rühren sprudelnd kochen lassen. Dann alles mit dem Pürierstab zerkleinern und nochmals 5 Minuten dicklich einkochen.

Die Zitronenmarmelade in saubere Gläser abfüllen. Sie schmeckt vor allem sehr gut zu Käse.

## ZUTATEN

**Für etwa 900 g**

8 Bio-Zitronen  
1 rote Paprika  
1 Chilischote  
500 g Rohrzucker  
½ TL Salz

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Feinreibe, Zitruspresse, mittelgroßer Topf, Pürierstab