

Erdbeerkonfitüre mit Pfiff

1 kg Erdbeeren	verlesen, waschen, von Stiel und Blüten befreien (ergibt netto ca. 850 g!) mit
1 kg Gelierzucker	vermischen und 24 Std. kühlstellen.
1 unbehandelte Zitrone	4 Min. sprudelnd kochen lassen, Zitronenschale entfernen,
3 EL Cognac oder Curacao	unterrühren.

Die noch heiße Masse in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen, verschließen und (5 Min. auf dem Deckel stehend) abkühlen lassen.

Tipp: Mit einem "Stoffhütchen" bedeckt gut als Geschenk geeignet

Rhabarber-Chutney

1 kg Rhabarberwürfel	
250 g Rosinen	
250 g Zwiebelwürfel	
15 g Senfkörner	
1 TL Cayennepfeffer	
1 TL Salz	
1 TL Pfeffer	
1/2 TL Ingwer	
1/2 TL Zimt	
alles zusammen aufkochen	
750 g brauner Zucker	zugeben, 1 1/2 Std. köcheln lassen bis eine dickliche Masse entsteht.
	Kochendheiss in Twist-off-Gläser füllen, Gläser 5 Minuten auf den Deckel stellen.

Dieses Chutney ist eine köstliche Beilage zu Grillfleisch und -würstchen