

Vogelbeeren Marmelade

Zutaten

400g Vogelbeeren ohne Stiel

400g Äpfel

Saft und Schale einer halben Zitrone

etwas Wasser

400g Gelierzucker

etwas Zimt und Pfeffer

saubere Marmeladengläser



- Beeren von den Stielen befreien und waschen. Unschöne Beeren aussortieren.
- Die Äpfel ungeschält entkernen, in Stücke schneiden und zusammen mit den Vogelbeeren in eine Pfanne geben.
- Wenig Wasser, Saft und Schale einer Zitrone dazugeben und aufkochen.
- Vogelbeeren und Äpfel während etwa 10 Minuten weichkochen. Anschliessend durch das Passe vite passieren.
- Das feine Mus mit dem Zucker aufkochen und während circa 4 Minuten sprudelnd aufkochen.
- Mit etwas Zimt und Pfeffer abschmecken.

Die Marmelade eignet sich als bittersüsse Beigabe zu Käse und Fleisch.