

Erdbeeren mit dunklem Balsamico und schwarzem Pfeffer

Zutaten für 8–9 Gläser à 225 ml

1,6 kg Erdbeeren

2 Orangen

500 g Gelierzucker (3:1)

1 TL schwarze Pfefferkörner

3 EL dickflüssiger Aceto balsamico

Die Erdbeeren verlesen, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abrausen. Die Beeren gut abtropfen lassen, erst dann die Kelchblätter entfernen und die Erdbeeren vierteln. 1,4 kg Fruchtfleisch abwiegen.

Die Orangen halbieren, auspressen und 90 ml Saft abmessen. Die Erdbeeren mit dem Orangensaft und dem Gelierzucker in einen großen Topf geben, mischen und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen. Die Pfefferkörner im Mörser fein mahlen.

Die Erdbeermischung unter Rühren langsam zum Kochen bringen und 6 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Erdbeerfruchtaufstrich mit dem Stabmixer pürieren. Den gemahlene Pfeffer und den Balsamessig unter den heißen Fruchtaufstrich rühren, in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

