



# Set Marmeladen / Chutney / Marmelade

Categoria  
Receitas de Natal

Tempo de preparação  
Demorado

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Wirtschaftlich

Com quem?  
Mit Freunden

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Beziehungsweise:  
Tomatenmarmelade mit  
Chili und Curry /  
Erdbeermarmelade mit  
Chilischote / Paprika  
Chutney /  
Zwiebelmarmelade  
Schmecken: Gallo Piri-Piri  
mit Olivenöl

Paprika Chutney -  
Schmecken: Gallo Natives  
Olivenöl Extra Reserva

Paprika Chutney -  
Schmecken: Gallo  
Weißeinessig

- Tomatenmarmelade mit Chili und Curry

- 1kg Tomate

- 1kg Brauner Zucker

- 1 Apfel

- Currypulver, zum Schmecken

- Ingwerpulver, zum Schmecken

- 50g Chilipulver

- Erdbeermarmelade mit Chilischote

- 1kg Erdbeeren

- 500g Zucker

- 1 Zitronensaft

- 1 gehackte Chilischoten

- Paprika Chutney

- 1kg Gebratene, rote und grüne Paprika

- 2 stangen von Zimt

- Zwiebeln

- 100g Brauner Zucker

- 1 gehackte Chilischoten

- Zwiebelmarmelade

- 2kg Zwiebeln in Scheiben geschnitten

- 2 stangen von Zimt

- 2 Zwiebeln

- 100g Brauner Zucker

- 1 gehackte Chilischoten

## Modo de preparação

1

Tomatenmarmelade mit Chili und Curry

2

Geben Sie die Tomaten in Stücken, den braunen Zucker, den Apfel in Stücken, den Curry, den Ingwer und die Chilischote in einen Kochroboter.

3

Zerkleinern Sie es gut und geben Sie es in einen Topf. Fügen Sie den Piri-Piri mit Olivenöl Gallo Geschmack hinzu.

4

Gut mischen und unter gelegentlichem Umrühren vorsichtig anzünden. Lassen Sie die Süße kochen, bis es den Eindickungspunkt erreicht.

5

Noch heiß in gut abgetrocknete Gläser füllen und diese gut verschließen

6

Stellen Sie sie auf den Kopf, um ein natürliches Vakuum zu erzeugen.

7

Erdbeermarmelade mit Chilischote

8

Schneiden Sie die Oberseiten der Erdbeeren ab und halbieren Sie sie dann.

9

Geben Sie sie mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der gehackten Chilischote in einen Topf.

10

Fügen Sie das Gallo Olivenöl nach Ihrem Geschmack hinzu.

11

Gut mischen und unter gelegentlichem Umrühren vorsichtig anzünden. Lassen Sie die Süße kochen, bis es den Eindickungspunkt erreicht.

12

Noch heiß in gut abgetrocknete Gläser füllen und diese gut verschließen

13

Stellen Sie sie auf den Kopf, um ein natürliches Vakuum zu erzeugen.

14

**Paprika Chutney**

15

Geben Sie Gallo Natives Olivenöl Extra Reserve in einen Topf und dünsten Sie die gehackte Zwiebel mit Zimt 20 Minuten lang an.

16

Fügen Sie die gehackten Paprikaschoten, die Chilischote, das Gallo Original Olivenöl, den Zucker und den Gallo Weißweinessig hinzu. Mischen.

17

Bei niedriger Hitze kochen, bis eine Marmeladenkonsistenz erreicht ist.

18

Die Zimtstangen herausnehmen und noch heiß in gut abgetrocknete Gläser geben und gut abdecken

19

Mit Käse oder gebratenem Fleisch servieren.

20

Zwiebelmarmelade

21

Geben Sie Gallo Natives Olivenöl Extra Reserve in einen Topf und dünsten Sie die gehackte Zwiebel mit Zimt 20 Minuten lang an.

22

Fügen Sie die Zwiebelringe, den Piri-Piri mit Olivenöl Gallo, den Zucker und den Gallo Weißweinessig hinzu. Mischen.

23

Bei niedriger Hitze kochen, bis eine Marmeladenkonsistenz erreicht ist.

24

Die Zimtstangen herausnehmen und noch heiß in gut abgetrocknete Gläser geben und gut abdecken.

25

Mit Käse oder gebratenem Fleisch servieren.

#### Produtos utilizados



Piri-Piri mit Olivenöl

Piri-Piri



Reserva

Natives Olivenöl Extra



Weißweinessig

Essige Täglich



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide