

Schwarzwälder Konfitüren

Erdbeer-Limetten-Konfitüre mit Zitronenmelisse

Zutaten: 1.300 g Erdbeeren, 200 g Weißwein, 1.450 g Zucker, 2 Vanilleschoten, 36 g Pektin, 6 Limetten, Zitronenmelisse.

Zubereitung: Erdbeeren waschen, entstielen, vierteln und wiegen (1.300 g). Von allen Limetten Julienne schneiden. Erdbeeren, Weißwein, zirka 1.200 g Zucker, Vanilleschoten, Saft und Filets von jeweils drei Limetten in einen Topf geben und aufkochen. Den restlichen Zucker in einer Schüssel mit dem Pektin verrühren, zusammen mit der Limetten-Julienne in eine heiße Konfitüre einrühren, zirka zwei Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen (oder bis die Temperatur von 102° C erreicht ist). Zum Schluss die Zitronenmelisse unterrühren. In sterilisierte Gläser abfüllen und luftdicht verschließen.