



Menge 6 –7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 25 Minuten



Schwierigkeit leicht

SWEET BBQ-JAM

Fruchtig - würzig - scharf: Diese Soße passt ideal zu gegrilltem, Burger und Co. In Küchenmaschinen mit Kochfunktion im Handumdrehen zubereitet!



Foto-Credit: Sylwia Erdmanska-Kolanczyk

Zutaten

4	Knoblauchzehen
20 g	frischer Ingwer (geschält gewogen)
300 g	Pfefferschoten
400 g	Tomaten
1 Packung (500 g)	Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion
300 g	Limettensaft (frisch gepresst)
2-3 TL	Salz
2 EL	Essig
2 TL	geräuchertes Paprikapulver
1 TL	gem. schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Knoblauchzehen und Ingwer schälen, in den Mixbehälter geben und 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Pfefferschoten waschen und entkernen, 1 TL Kerne aufbewahren (siehe Tipp). Tomaten waschen, vierteln und entkernen.
3. Beides in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Nach unten schieben.
4. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion und die restlichen Zutaten zugeben, 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
5. 13 Minuten/100 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
6. 10 Sek./Stufe 5 pürieren.
7. BBQ-Jam sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
8. Tipp: Für mehr Schärfe 1 TL Chili-Kerne hinzufügen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.