

Brombeer-Meerrettich-Marmelade

Der würzige, fruchtige Aufstrich für Käseplatten oder herzhaftes Fleischgerichte. So überraschen Sie ihre Gäste.

Zutaten für 3 Gläser:

- 500 g Brombeeren
- 250 g Gelierzucker
- 1 EL Zitronensaft
- Frischer Meerrettich nach Geschmack

Zubereitung:

Brombeeren waschen und mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem Topf verrühren.

Nun den frischen Meerrettich feinreiben und zu den Brombeeren geben.

Unter Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Auf Wunsch abpassieren.

Im heißen Zustand in sterile Gläser füllen und verschließen.

24 Stunden abkühlen lassen und anschließend dunkel lagern.