

Erdbeer-Mango-Marmelade

... oder wie es hier bei uns heißt: Erdbeer-Mango-Gsälz. Diesen Titel wollte ich Euch jedoch ersparen - er schreckt die Nicht-Schwaben vermutlich eher ab, was wirklich sehr schade wäre, denn dann würde Euch dieses absolut leckere Rezept entgehen... aber egal ob Marmelade oder Gsälz, die Kombination von Erdbeere und Mango ist meiner Meinung nach das Beste, was der Sommer so zu bieten hat.



Zutaten (ca. 10 Gläser):

-
- **1,5 kg Erdbeeren**
 - **1 reife Mango**
 - **500 g Mango-Püree (Asialaden)**
 - **1 Päckchen Zitronensäure**
 - **1 Vanilleschote**
 - **1 kg Gelierzucker 2:1**

Erdbeeren waschen und putzen, Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Beides in einen großen Topf geben, nach Belieben grob oder fein pürieren. Mango-Püree, Zitronensäure, das Mark der Vanilleschote und die Schote selbst zugeben. Gelierzucker gut unterrühren, aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vanilleschote entfernen. Evtl. abschäumen und heiß in desinfizierte Gläser geben. Sofort verschließen.



Tipp:

- Wer keinen Asialaden in der Nähe hat oder das Mango-Püree nicht bekommt, kann einfach entsprechend mehr frische Mango nehmen und im ersten Schritt mitpürieren. Das Püree hat aber wirklich ein tolles Aroma... übers Internet kann es auch bestellt werden.
-