

Quittenchutney

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten 4 Gläser

1 kg Quitten
2 Äpfel
2 Teelöffel Zitronensaft
2 Schalotten
50 g Ingwer
1 rote Chilischote
50 g Rosinen
50 ml Wasser
100 ml Apfelessig
150 g Zucker
1/2 Teelöffel Senfkörner
1/2 Teelöffel Zimt
1 Sternanis
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

4 sterile Einmachgläser (à 350 ml)

fruchtig-pikantem Quittenchutney! In wenigen Schritten machst du es ganz einfach selbst und verleihst Gegrilltem, Fisch oder einer Käseplatte eine besondere Note.

Quitten und Äpfel sind schnell geschnippelt und landen zusammen mit würzigem **Ingwer**, feuriger **Chili**, feiner **Karamellnote** und passenden Gewürzen im Topf. Etwas köcheln lassen und heiß in sterile Einmachgläser füllen. So hält sich dein Quittenchutney über mehrere Wochen und ist jederzeit einsatzbereit!

- 1 -

Quitten und Äpfel schälen, gründlich abspülen und in Würfel schneiden. In einer großen Schüssel mit Zitronensaft vermengen und beiseitestellen. Schalotten schälen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote waschen und fein hacken.

- 2 -

Quitten, Äpfel, Schalotten, Ingwer, Chili und Rosinen mit Wasser und Apfelessig in einem großen Topf aufkochen. Zucker, Senfkörner, Zimt und Sternanis hinzufügen, alles bei niedriger Hitze unter Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken, heiß in sterile Einmachgläser füllen, sofort luftdicht verschließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

Mit Quitten weißt du nichts anzufangen? Damit ist jetzt Schluss! Denn die Verwendungsmöglichkeiten der oft vergessenen Frucht, sind so schön vielseitig. Zwar kannst du sie nicht roh snacken, aber zu herrlichen Marmeladen, Gelees und Kuchen verarbeiten. Wenn dir die typischen Rezeptideen mal zu langweilig sind, probier's mit diesem