



Quitten-Chutney

Zutaten

- 1 kg Quitten, geschält und entkernt
- 1 große Zwiebel
- 250 ml Weißweinessig
- 200 g brauner Zucker
- 1 Walnuss
- 1 großes Stück Ingwer
- Saft und Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 80 g Rosinen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zimt
- 1/2 Chilischote
- Salz

Zubereitung

Quitten weich kochen und würfeln, Zwiebel würfeln, Ingwer reiben, Walnuss häckseln, Knoblauchzehe in Salz zerdrücken, Chilischote in feine Ringe schneiden. Sämtliche Zutaten, abgesehen von den Chiliringen, in einem Topf so lange kochen, bis sich an der Oberfläche keine Flüssigkeit mehr absetzt. Dann mit den Chiliringen abschmecken. Die fertige Masse in Gläser füllen. Das Quitten-Chutney kann man zu Käse, gegrilltem, dunklen Fleisch oder auf geröstetem Brot servieren.

P.S. Ein Video zur Zubereitung finden Sie unter

https://www.youtube.com/channel/UCg9vvoFojBHMMyhdx_2_c42Q

Für weitere praktische Ernährungstipps abonnieren Sie unseren YouTube-Kanal!