

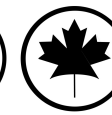
Quitten Chutney



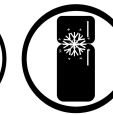
Vorbereitung
30 Minuten



Laktose
frei



Saison
Im Herbst



48h
Kühl stellen



Thermomix®
geeignetes Rezept

600g Quitten

Zitronenwasser

Quitten vom Flaum befreien, waschen, Kerne, Stiel und Fliege entfernen. In 1x1cm Würfel schneiden. Sofort ins Zitronenwasser legen.

2 rote Zwiebel

1L Wasser

100g Rohrzucker

20g Ingwer fein gewürfelt

1dl Apfel Essig

1TL Zimt

1 Kleine Chilischote gewürfelt

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Zusammen mit den Quitten in einem grossen Topf mit dem Wasser, dem Essig und den restlichen Zutaten bedecken und eine Stunde weich kochen. Oder im Thermomix® 50 Minuten bei 100°C auf Stufe 1 weich kochen.

Das Chutney in Gläser abfüllen sterilisieren und kalt stellen. Du kannst das Chutney aber auch ganz gut im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Geniessen sicher 48 Stunden durchziehen lassen, damit es den entsprechenden Geschmack entwickelt.

