

# Quitten Senf



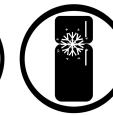
Vorbereitung  
30 Minuten



Laktose  
frei



Saison  
Im Herbst



24h  
Kühl stellen



Thermomix®  
geeignetes Rezept

400g Quitten

Zitronenwasser

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

1 Mittlere rote Zwiebel  
½ L Wasser  
50g Rohzucker  
20g Ingwer fein gewürfelt  
1 Kleine Chilischote gewürfelt

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

5EL Mittelscharfen Senf

Die Masse absieben, den Senf dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren oder im Thermomix 5 Sekunden auf Stufe 10 pürieren. In Gläser abfüllen und sterilisieren.

Kühl stellen und als Senf oder für die Herstellung von Saucen verwenden.

