

Quitten-Chutney

Chili-scharfes Chutney aus Quitten und Birnen

etwa 11 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 kg Quitten (vorbereitet gewogen)
- 250 g Birnen (vorbereitet gewogen)
- 150 g Schalotten (vorbereitet gewogen)
- 2 rote Chilischoten
- 1 EL frischer Ingwer , fein gehackt
- 250 ml Apfelsaft , naturtrüb
- 125 ml Apfelessig
- 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 EL Salz

1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten schälen, achteln, entkernen, fein schneiden und 1 kg abwiegen. Birnen waschen, vierteln, fein schneiden und 250 g abwiegen. Schalotten abziehen, halbieren, fein schneiden und 150 g abwiegen. Chilischoten putzen und fein hacken.

2 Zubereiten:

Quitten, Birnen, Schalotten, Ingwer, Chili, Apfelsaft und -essig mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Sternanis, Zimtstange und Salz hinzufügen und alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und mind. 5 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen. Chutney nochmals abschmecken. Sternanis und Zimtstange entfernen und das Chutney sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Chutney schmeckt sehr gut zu Käsewürfeln.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

1 Portion = 25 g



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)