

Quitten Chutney

Zutaten

- 2 kg Quitten
- 500 g Zucker
- 5 Schalotten
- 1 Stück Ingwer, fingerbeerengross
- 4 kleine Chilischoten, scharf
- 4 TL Salz
- 4 dl milden Quitten- oder Honigessig
- 2 Stangen Zimt
- 1 EL rote Pfefferkörner



Quitten waschen und den Flaum abreiben, danach schälen und entkernen. Die Quitten in kleine Würfel schneiden. Diese mit Zucker und Salz vermischen und rund eine Stunde stehen lassen. Es sollte sich Flüssigkeit bilden.

Schalotten und Ingwer schälen und auch in kleine Würfel schneiden. Die Chilischoten entkernen und in feine Streifen schneiden.

Schalotten, Ingwer, Chili, Essig und Zimt zu den Quitten geben. Das Ganze aufkochen. Dann bei kleiner Hitze langsam einkochen lassen. Immer mal wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

Roten Pfeffer begeben. Die Zimtstange entfernen. Heiss in gut verschliessbare Gläser abfüllen. Das Chutney hält im verschlossenen Glas mindestens 6 Monate und passt super zu Käse oder Schweinefleisch.



[Zum Blogbeitrag](#)