

Quitten-Chutney

Als Beilage zu Fleisch und Fisch oder als Brotaufstrich geeignet: das Rezept für Quitten-Chutney mit einem Hauch Exotik.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

| | |
|----------|-------------------------------|
| 700 g | Quitten |
| 1 Stk. | Chilischote |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 0.5 Stk. | Zitronen |
| 160 g | Rosinen |
| 250 ml | Weinessig |
| 2 TL | Ingwerpulver |
| 1 TL | Salz |
| 2 TL | Pfeffer |
| 1 TL | Zimtpulver |
| 1 TL | Korianderpulver |
| 1 TL | Gewürznelken |
| 400 g | Zucker |
| 300 g | Birnen |

Zubereitung

1. Eine deftig süßliche Beilage ist das **Quitten-Chutney**. Zu Beginn die Einmachgläser gründlich mit heißem Wasser ausspülen.

2. Quitten und Birnen von der Schale befreien. Danach die Kerne herauslösen und in Würfel mit 1 Zentimeter Kantenlänge schneiden.
3. Zwiebel schälen und in 1 Zentimeter große Stücke zerschneiden. Chilischote von den Kernen befreien, um diese im Nachgang in feine Scheiben zu schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone auspressen.
4. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Zwiebelwürfel hineingeben und anrösten. Knoblauch, Chili, Quitten, Birnen und Rosinen beifügen und kurz mitrösten. Zitronensaft und Weinessig ebenfalls hineinschütten. Zucker einrühren. Mit Zimt, Koriander, gemahlene Nelken, schwarzem Pfeffer, Salz sowie Ingwerpulver abschmecken.
5. Das Ganze für 30 Minuten dahinköcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren. Noch heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp

Das Quitten-Chutney hat eine lange Lebensdauer. Es schmeckt köstlich zu Geflügel.