



Quittenchutney

Zutaten:

- 1 kg Quitten
- 250 g Birnen
- 200 g brauner Zucker
- 2 TL Salz
- 1 EL Ingwer, frisch gehackt
- 250 ml Apfelsaft
- 125 ml Apfelessig
- 1 rote Chili
- 4-5 Schalotten (ca. 150 g abgewogen)
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

1. Quitten und Birnen schälen, achteln, entkernen und fein schneiden (ich habe sie einfach kurz in die Küchenmaschine gegeben)
2. Schalotten abziehen und fein schneiden. Chilischoten entkernen und fein hacken.
3. Alle Zutaten zusammen in einen Kochtopf geben, einmal aufkochen lassen und offen bei milder Hitze ca. 30-40 Minuten langsam einkochen. Dabei häufiger umrühren.
4. Sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, fest verschließen und fünf Minuten auf den Deckel stellen.
5. Mindestens eine Nacht durchziehen lassen.