

Quitten-Chutney

Zutaten:

500 g Quitten
2 Birnen
150 g Zwiebeln
½ Bio-Zitrone (nicht gespritzt)
2 cm Ingwer
350 g Vollrohrzucker
½ TL Salz
2 dl Weissweinessig
50 g Sultaninen
1 Prise Nelkenpulver
½ TL Zimt
etwas abgeriebene Muskatnuss
½ bis 1 TL Tabasco

Zubereitung

Quitten und Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In Würfel schneiden. Zwiebeln fein hacken. Zitrone mit der Schale kleine würfeln. Ingwer fein reiben. Alles mit Zucker, Salz, Essig, Sultaninen und Gewürzen aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren zugedeckt zwei Stunden köcheln lassen. Mit Tabasco würzen. Heiss in Gläser abfüllen.
