

Quitten-Chutney original nach Frau Rührwerk

Reicht für ca. 8-10 Gläser à 200 g

Zutatenliste

- 1 kg Quitten gerüstet = ca. 1.5 - 1.8 kg ungerüstet
- 2 dl Quittensaft oder wenn keiner da ist Apfelsaft
- 2 dl Apfelessig
- 100 g Zwiebel gehackt
- 2-3 cm Ingwer, fein gerieben
- ½ TL Pfefferkörner gemahlen oder im Mörser zerstoßen
- ½ TL Salz
- 2-3 Stk. Zimtstangen
- Chili frisch oder 1 TL Chiliflocken je nach Vorliebe
- 6-8 Stk. Nelken ganz oder 1 Messerspitze Nelken gemahlen
- 400 g Rohrohrzucker

Was wir sonst noch brauchen

- 8-10 Gläser à 200 ml
- Rüstbrett, Messer
- Genug grosse Pfanne, Kelle, Litermass oder Trichter zum Abfüllen

Vorgehen siehe Seite 2

Vorgehen

1. Quitten abreiben (geht am besten unter dem Wasser), schälen, in feine Schnitze schneiden, Kerngehäuse rausschneiden, in kleine Stücke schneiden.
Tipp: Um Zeit zu sparen die Quittenwürfel im Dampfkochtopf mit dem Apfel- oder Quittensaft ca. 5 Min. weich dämpfen.
2. Gläser vorbereiten und im Ofen für 10 min. bei 100°C sterilisieren, Deckel können gleich dazugelegt werden.
3. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, alle Gewürze vorbereiten, wenn vorhanden Nelken in einen Teebeutel oder ein Gazesäckli einbinden. Zucker abwägen.
4. Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten, Gewürze begeben, Quitten begeben, kurz mitdünsten, mit Quitten- oder Apfelsaft und dem Apfelessig ablöschen.
5. Zucker zugeben und alles zusammen bei milder Hitze, unter rühren zu einer dicklichen Masse einkochen. Bei Bedarf kann man etwas Quitten- oder Apfelsaft nachgiessen.
6. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, in die sterilisierten vorgewärmten Gläser füllen und rasch verschliessen.

Einkochen

Steamer 90°C 30 Minuten (Einkochtopf ebenfalls)

Backofen: 120°C ca. 30 Min. Unter- und Oberhitze

Varianten

Es kann ein Teil der Quitten durch Äpfel oder/ und Kürbis ersetzt werden.

Es darf mit den Gewürzen oder mit der Schärfe experimentiert werden.

Wer es lieber süss als scharf mag, kann mit Dörrobst, vor allem mit Rosinen, die vorher in Apfelsaft eingelegt werden experimentieren.

Wichtig: Schreib auf, wie du experimentierst, dann kannst du es später wieder nachkochen 😊