

Quitten-Chili-Chutney

Zutaten:

1 kg	Quitten
250 g	Zucker
2 TL	Salz
3	Schalotten
1 Stück	Ingwer daumengroß
1	Chilischote
250 ml	Wasser
200 ml	Aceto Balsamico Bianco
1 Stange	Zimt
½ TL	Pfeffer

Zubereitung:

Quitten waschen und vom Flaum befreien, schälen und sehr klein schneiden. Quitten mit Zucker und Salz in einem ausreichend großen Topf mischen und eine halbe Stunde durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit Schalotten abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und reiben. Chilischote waschen, Kerne entfernen und klein schneiden.

Alle restlichen Zutaten hinzugeben und die Masse einmal kurz aufkochen lassen und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten einkochen lassen. Immer wieder gut umrühren, damit nichts anhängt.

Sofort in saubere und heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Vor dem Verzehr einige Tage durchziehen lassen.

Schmeckt sehr lecker zu Käse.