

Herbst-Chutney

Für das Herbst-Chutney brauchst du:

- 350g Äpfel (netto 250g)
- 350g Birnen (netto 250g)
- 600g weiße Zwiebeln (netto 400g)
- 500g Quitten (netto 300g)
- 400 ml Weißweinessig
- 5g Salz
- 400g Rohrzucker
- 50g Rosinen (optional, habe ich weggelassen, denn ich mag keine Rosinen ;-))
- Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
- 1g Kardamom
- 1g Zimt
- 5 Pfefferkörner, grob zerstoßen
- 1g gemahlene Nelken
- 50g Walnuskerne, grob gehackt

Zubereitung

1. Die Äpfel und die Birnen schälen, entstielen und halbieren. Die Kerngehäuse entfernen und würfeln.
2. Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
3. Die Quitten mit einem Küchentuch abreiben, um den Flaum zu entfernen. Kalt waschen und entstielen. Den Blütenansatz entfernen und harte Stellen entfernen. Die Früchte vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. In zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden.
4. Alles zusammen in einen Topf geben, Essig und Salz dazugeben.
5. Aufkochen und vorsichtig umrühren.
6. Unter Rühren 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Quitten weich sind.
7. Den Zucker, (Rosinen) und den Saft und die Schale der Orange dazugeben.
8. Weitere 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Chutney eindickt.
9. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt.
10. Kardamom, Zimt, Pfeffer, Nelkenpulver und die gehackten Walnuskerne dazugeben und das Ganze noch etwa 10 Minuten einkochen.
11. Topf vom Herd nehmen, in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.
12. Für 10 Minuten auf den Kopf stellen, so verlängerst du die Haltbarkeit.
13. Guten Genuss wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de

Das Chutney ist eine schöne Beilage zu Käse wie z. B. Brie, Camembert oder Hartkäse. Gut passt es auch als Topping zu einer Kartoffelsuppe mit Speck