

04. Saucen & Dips

Quitten-Ingwer Chutney [Nr.220]

Menge: ca. 900 g

Zutaten:

1 Stck.	Knoblauchzehe
1 Stck.	Chili, getrocknet
20 g	Ingwer, frisch, in dünnen Scheiben
240 g	Zwiebeln, halbiert
800 g	Quitten, geschält, geviertelt, entkernt
10 g	Öl
400 g	Wasser
120 g	Honig
80 g	Apfelessig
200 g	Apfelsaft
1 TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
½ TL	Curry

Zubereitung:

-
1. Knoblauch, Chili und Ingwer fein schneiden/reiben oder mit einer Küchenmaschine fein zerkleinern
Thermomix: 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
 2. Zwiebeln und Quitten ebenfalls fein schneiden und hinzuzugeben
Thermomix: 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
 3. Alles in einen Topf füllen, Öl hinzugeben und ca. 10 Min dünsten
Thermomix: 10 Min./120 Grad/Stufe 1
 4. Wasser, Zucker, Essig, Apfelsaft, Salz, Pfeffer und Curry zugeben und 20-25 Minuten garen.
Thermomix: Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz (TM 31/TM 5) auf den Mixtopfdeckel stellen oder Spritzschutz (TM 6) anstelle des Mecssbechers einsetzen und 20 Min./100 Grad/Stufe 2 garen.
 5. Direkt das noch heiße Chutney in 3, mit heissem Wasser heiß ausgespülte, Schraubgläserer füllen und sofort verschließen.
 6. Servieren oder kühl und trocken aufbewahren.