

Quitten-Zwiebel-Chutney

Zutaten 4 Personen:

1 rote Chilischote
25 g Ingwer und Kurkuma
2 rote Zwiebeln
400 g Quitten
1 EL Rapsöl
1 Glas Weißwein
100 g brauner Zucker
alter Balsamico
Salz Pfeffer

Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. Ingwer und Kurkuma schälen und fein reiben. Zwiebeln schälen, Quitten vom Pelz befreien (mit trockenem Tuch abreiben). Beides fein würfeln. Chili mit Zwiebeln, Ingwer und Kurkuma in heißem Öl anschwitzen. Dann mit etwas Weißwein ablöschen, Quittenwürfel und Zucker zufügen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer würzen, leise mind. 10 Min. weiter schmurgeln lassen. Bei Bedarf etwas Wein oder Wasser zufügen. Wenn die Quitten weich sind, mit Balsamico aromatisieren.