

Quitten-Birnen-Chutney

Zutaten | 6 Gläser á 200 g

300 g	Quitten
300 g	Birnen oder 1 kleine Dose Birnen
200 ml	Birnensaft
2 EL	Rosinen
2 EL	Senfkörner
100 ml	Apfelessig
125 g	Zwiebeln, fein gewürfelt
2-3	Pimentkörner
½	Lorbeerblatt
1 Msp.	Nelkenpulver
½ TL	Salz
250 g	Gelierzucker
3	Peperoni, entkernt und fein gewürfelt

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitung:

- Den weißen Flaum von den Quitten mit einem Küchenpapier abreiben, anschließend die Quitten waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Birnen waschen, schälen, vierteln, ebenfalls entkernen und in kleine Würfel schneiden. Alternativ Birnen aus der Dose abgießen, den Saft auffangen und die Birnen würfeln.
- Den Saft der Birnen mit Rosinen und Senfkörnern zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.
- Danach das Apfelessig, Quittenwürfel, Zwiebelwürfel, Pimentkörner, Lorbeerblatt, Nelkenpulver und Salz zugeben und zugedeckt weitere 10 Minuten garen.
- Die Birnenwürfel, Gelierzucker und Peperoni unterrühren und 4 Minuten sprudelnd kochen.
- Chutney in sterilisierte Schraubgläser füllen und 3 Tage durchziehen lassen und kühl aufbewahren.

Tipp:

Das Chutney schmeckt sehr gut zu reifem Käse oder kurzgebratenem Fleisch,

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Glas von ca. 190 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
281 kcal	1,62 g	65,7 g	1,59 g	50,7 mg