

REZEPT

Meerrettich-Quitten-Chutney

ZUTATEN

1 kg Quitten

300 ml Weißwein, trocken ½ l Apfelsaft 180 g Zucker 30 g [Schamel Meerrettich Schwarfwürzig](#) 1 Chilischote, entkernt Saft einer Zitrone 1 EL Balsamico Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben und waschen, sowie mit einem scharfen Messer schälen, vierteln, entkernen und in gleichmäßige Spalten schneiden.

Apfelsaft und Weißwein in einem Topf aufkochen. Währenddessen in einem weiteren Topf Zucker karamellisieren und ihn dann mit dem Apfelsaft-Weißwein-Gemisch aufgießen, die Quitten hinzufügen und weich garen lassen.

Im Anschluß die Hälfte der Quitten herausnehmen und grob hacken. Den übrigen Teil im Topf pürieren.

Schamel Meerrettich Scharfwürzig, die Chilischote und die grob gehackten Quitten nach und nach unterheben und aufkochen lassen. Anschließend von der Herdplatte nehmen.

Mit Zitronensaft, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
