

Kumquat-Quitten-Chutney



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:

500 g Quittenmarmelade, Zubereitung siehe unten.

500 g. Kumquats

2 Granatäpfel

30 g Ingwerwürfelchen

1Msp. Cayennepfeffer

50 ml Potrwein

1El Sojasauce

Zubereitung:

Quitten vom Flaum und Kerngehäuse befreien, im Multi grob schreddern, in den Kessel geben mit einem Spritzer Zitronensaft und Gelierzucker (2:1, 3:1, 1:1) je nach Quittenmenge um die Quittenmarmelade zu kochen, Stufe 1, 100 Grad (Kochrührelement), wenn es kocht ab dann 5 Min. Kochen lassen. Die Marmelade ist fertig für die Abfüllgläser.

500 g Marmelade im Kessel einbehalten oder bereits fertige Quitten Marmelade verwenden. Kumquats waschen, Stiel- und Blütenansatz wegschneiden, die Früchte in feine Scheiben schneiden und entkernen.

Die Granatäpfel aufbrechen und die Kerne herauslösen. Quittenmarmelade und Ingwer erwärmen (100 Grad, Stufe 1), wenn es kocht die Kumquats zugeben und weich garen (5-10 Min.)

Granatäpfel zugeben, einmal aufkochen lassen (2 Min.).

Mit Cayennepfeffer, Portwein und Sojasauce abschmecken.
Chutney in vorgewärmte Gläser füllen, verschließen.

Ich habe vor kurzem ein Glas aus 2013 geöffnet. Es war o.k..
Ich liebe es zu kräftigem Käse und gegrilltem Geflügel, sowie
zu Ente weg. der Kumquatnote.

Am besten ihr probiert es selber aus. 😊 ☐Gutes Gelingen!