

## Rezept

# Quitten-Chutney mit Mango

Ein Rezept von Quitten-Chutney mit Mango, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> (Thai-)Schalotten	<b>500 g</b> Quitten
1/2 Mango (ca. 250 g)	<b>2</b> Orangen
<b>1</b> gestrichener TL Salz	<b>200 g</b> Zucker
1-3 Chilischoten	<b>4</b> Kaffirlimettenblätter
<b>1 TL</b> Wacholderbeeren	1/2 Zimtstange
<b>4 EL</b> Apfelessig	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR CA. 1000 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Schalotten schälen, halbieren und würfeln. Die Quitten mit einem Tuch gründlich abreiben, waschen, vierteln, dabei das Kernhaus entfernen. Das Fruchtfleisch auf einer groben Reibe zerkleinern. Die Mango schälen und in Scheiben schneiden. Die Orangen auspressen. Alles zusammen in einen Topf geben, das Salz und den Zucker unterrühren und mit 250 ml Wasser mischen. Die Mischung 1 Stunde ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Gewürze vorbereiten: Die Chilischoten waschen und in Ringe schneiden, Limettenblätter waschen, halbieren und die Mittelrippe der Blätter entfernen. Die Blatthälften mit einer Schere fein schneiden. Die Wacholderbeeren quetschen oder grob hacken. Chili und Limettenblätter mit den Wacholderbeeren und der Zimtstange zu den Früchten geben. Das Chutney 20 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze garen. Den Apfelessig dazugeben und etwa 5 Minuten zugedeckt weitergaren, dabei erst kurz vor Schluss den Deckel abnehmen. Falls nötig, das Chutney bei starker Hitze marmeladenartig einkochen. Harte Quitten benötigen eine längere Garzeit als weiche - falls die Flüssigkeit knapp wird, bevor die Quitten weich sind, etwas Wasser zugeben.
3. Das fertige Chutney sofort in sterilisierte Schraubdeckelgläser füllen und wie Konfitüre lagern.