

Rezept

Quittensauce

Ein Rezept von Quittensauce, am 03.10.2023

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 rote Chilischote | 2 EL Olivenöl |
| 1/8 l Noilly Prat oder trockener Weißwein
(ersatzweise Gemüsebrühe) | 2 EL Quittengelee |
| Salz und Pfeffer | 2 TL scharfer Senf (z. B. Dijonsenf) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischote waschen, putzen und mit den Kernen fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Chili darin kurz andünsten, den Noilly Prat angießen und gut aufkochen lassen.
-
2. Quittengelee und Senf unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Passt zu aromatischem Fisch, z. B. Thunfisch oder Schwertfisch.