

Rezept

# Quittensauce

Ein Rezept von Quittensauce, am 20.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> rote Chilischote  | <b>2 EL</b> Olivenöl                        |
| 1/8 l Noilly Prat oder trockener Weißwein<br>(ersatzweise Gemüsebrühe) | <b>2 EL</b> Quittengelee                    |
| Salz und Pfeffer   | <b>2 TL</b> 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.