



Foto: Lars Welding

Zutaten:

für ca. 1 Liter

2 Quitten (Sorte „Konstantinopeler Apfelquitte“)
2 Äpfel (Sorte „Boskoop“)
Zitronensaft
50 ml Apfelessig
150 ml Wasser
180 g Zucker
1 Zimtstange
2 Nelken
1 TL Pfefferkörner
Chili
1 Kardamomkapsel
1-2 Knoblauchzehen
1 daumengroßes Stück Ingwer
1 Prise Salz

KARAMELLISIERTES QUITTENCHUTNEY

Dieses aromatische Quitten-Apfel-Chutney bringt die herbstlichen Aromen der „Konstantinopeler Apfelquitte“ und der „Boskoop“-Äpfel perfekt zur Geltung. Verfeinert mit Ingwer, Zimt, Nelken, Kardamon und einer leichten Schärfe von Chili, entsteht eine würzige und zugleich fruchtige Mischung. Der karamellierte Zucker und Apfelessig verleihen dem Chutney eine besondere Tiefe und Intensität. Perfekt als Beilage zu Käse, Fleischgerichten oder einfach als Aufstrich auf frischem Brot – diese Chutney-Variante ist ein echtes Geschmackserlebnis!

So wird's gemacht:

Quitten und Äpfel schälen, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. 2/3 des Zuckers in einem Topf karamellisieren. Den Essig hinzufügen und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.

Anschließend Ingwer und Chili klein schneiden und zusammen mit den Gewürzen sowie den Apfel- und Quittenstückchen in den Topf geben und gut umrühren. Das Wasser und den restlichen Zucker dazugeben und alles für mindestens 30 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Abfüllen in Einmachgläser können die Gewürze entfernt werden.

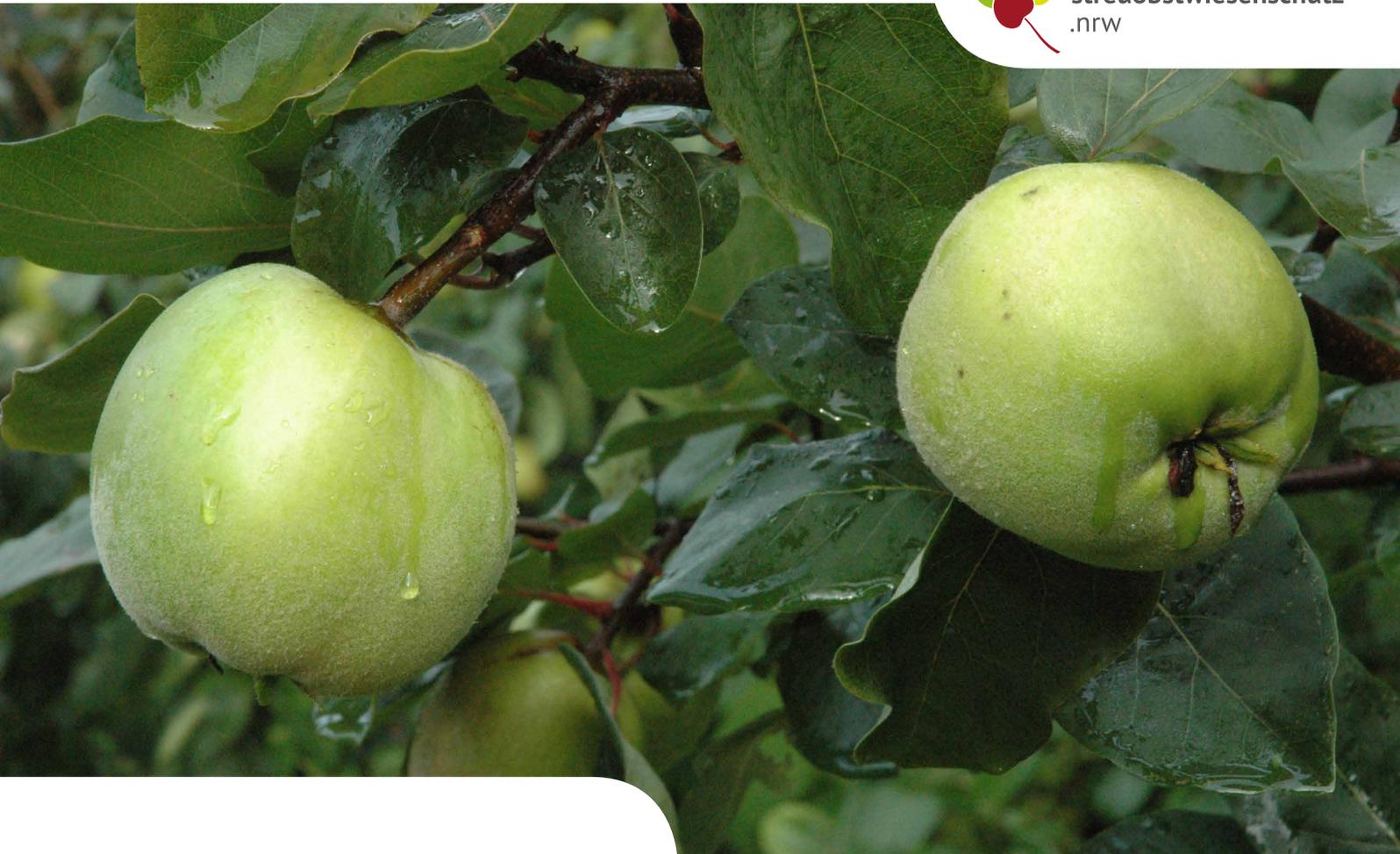


Foto: Hans-Joachim Bannier

KONSTANTINOPELER APFELQUITTE

Die große Frucht der Konstantinopeler Apfelquitte ist hellgelb und hat ein apfelähnliches Aussehen. Sie sind saftig und haben einen süßsauerlichen Geschmack. Die Früchte können ab Anfang Oktober geerntet werden. Anschließend sollten sie mehrere Wochen im Lager verbringen, um ihre Genussreife zu erhalten. Nach dem Pflücken sind Quitten bis in den Dezember hinein genießbar. Für den Frischverzehr ist das Quittenfleisch nicht geeignet, da es extrem hart ist. Beim Kochen wird das Fruchtfleisch weicher und bei der Zubereitung von Gelee, Mus oder Saft kommt der köstliche, aromatische Geschmack zum Vorschein.



Schafe halten das Gras auf der Streuobstwiese kurz, wovon der Wendehals bei der Nahrungssuche profitiert

Fotos: Stephan Kotodziej (Schafe), Robert Kukuljan (Wendehals)