



Menge 2 - 3 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

QUITTEN-ROSMARIN-CHUTNEY

Herbstliches Chutney aus Quitten, Äpfeln und Rosmarin – schmeckt köstlich zu Käse und Geflügel.



Zubereitung

1. Quitten und Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Alles in einen großen Topf füllen.
2. Diamant Grümmel Kandis, Weinessig, Zitronensaft und Rosmarin zufügen.
3. Bei sehr milder Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen (ca. 45 Minuten). Dabei ab und zu umrühren.
4. Chutney mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken, heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zutaten

600 g	Quitten (vorbereitet gewogen)
400 g	Äpfel (vorbereitet gewogen)
2	Zwiebeln
100 g	Diamant Grümmel Kandis
10 EL	Weinessig
2-3 EL	Zitronensaft
3-4 Zweige	Rosmarin

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.