

# *Frau Petra kocht*

*kochen♥lernen♥lachen♥genießen*

---

Du kannst keinen Regenbogen sehen,  
solange du den Kopf hängen lässt.

## **Qittenchutney**

1 Knoblauchzehe

1 Chili getrocknet

20g Ingwer frisch

in den Mixtopf geben und 5sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

240g Zwiebeln

800g Quitten (geschält und entkernt)

In den Mixtopf und mit Hilfe des Spatels 5sek./Stufe 6 zerkleinern.

10g Öl

dazugeben und 10min./120°Grad/LL/Stufe 1 dünsten.

400g Wasser

150g Zucker

80g Apfelessig

200g Apfelsaft

1 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

1 TL Curry

Dazugeben und das Garkörbchen als Spritzschutz, anstelle des Messbechers auf den Mixtopf

Deckel stellen und 20min./100°Grad/stufe 2 garen.

In saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Quittenchutney passt wunderbar zu Fleisch, zu Käse, zum Dippen und ich nehme es auch als  
Butterersatz aufs Brot. Probiert es mal

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.*

Eure Petra