

## Quitten-Habanero Salsa

Zutaten (Beilage für ca.10 Personen):

- Mind. 3-4 rote Habanero Chilis
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Oliven- oder Färberdistelöl
- 500 g entkernte Quitten
- 50 ml Weißwein, z.B. Muskateller
- 100 ml weißer Balsamico oder Quittenessig
- 100 mg Honig
- 20 g frisch geriebener Ingwer
- 1 Msp. Nelkenpulver oder Curry
- 1 El im Mörser zerstoßener Koriander



Quelle: Anamaria Zube-Pop

Zubereitung:

Die Zwiebeln hacken und in Öl glasig anbraten, klein geschnittene Quitten hinzufügen.

Mit dem Weißwein ablöschen und auf kleiner Flamme einkochen lassen, anschließend pürieren.

Mit Essig und Gewürzen vermengen, anschließend die kleingeschnittenen Habaneros dazu geben und noch ca. 2 Minuten weiter köcheln lassen.

Die fertige Salsa kann heiß in Marmeladengläser gefüllt werden, auch ein schönes Mitbringsel zum Brunch oder als Geschenk!

