



Hausgemachter Quittensenf

Die Quitte mit ihrem an Honig erinnerndem Geschmack ist eine Allround-Frucht. Nicht nur in der Dessertküche, auch für pikante Gewürzsaucen wie Chutneys oder Senf ist sie ein gutes Fundament.

Der Quittensenf passt gut zu Wurst und auch zu rezentem Käse.

Quitten wachsen auch hierzulande, doch ist sie selten in Läden zu finden. Da hilft ein Gang zum türkischen Lebensmittelhändler, denn in der Türkei ist die Quitte sehr beliebt, so findet man bei ihm bestimmt reife Quitten. Reife Quitten haben eine glatte Haut, der filzartige Belag findet sich nur auf nicht ganz reifen Quitten, wie sie hierzulande geerntet werden. Man kann auch diese verwenden, muss aber den Filz vorab abreiben.

Zutaten (ca. 80g Senf)

1/2	Quitte, ca. 200g
3	Nelken
2cm	Zimtstange
14g	Senfkörner
1Tl	Koriander ganz
6	Pfefferkörner
1Tl	Apfelessig
1/2Tl	Kurkuma
	Salz

Zubereitung

Quitte waschen und zu Schnitzen schneiden. Kerngehäuse und Fliege herauschneiden. Quitte zu groben Würfeln schneiden. In eine Pfanne geben und Wasser zugeben bis die Quitten gut bedeckt sind. Zimtstange und Nelken zugeben. 50 Minuten zugedeckt köcheln lassen bis die Quittenstücke ganz weich sind und sich mit

der Gabel zerstossen lassen. Zum Schluss den Saft ohne Deckel etwas einkochen lassen.

Senfkörner zusammen mit dem Koriander und dem Pfeffer im Mörser kräftig zerstossen bis daraus ein grobes Pulver entsteht.

Gekochte Quitte durch ein Sieb passieren und zurück in die Pfanne geben. Essig, Kurkuma und die gemörserten Körner zugeben. 20 Minuten leicht simmern lassen und dabei öfters umrühren. Zum Schluss mit Salz abschmecken. Senf auskühlen lassen und 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Im Kühlschrank ist der Quittensenf ein paar Tage haltbar. Tipp: Quittensenf heiss in saubere Gläser abfüllen, so hält er sich gut ein paar Wochen.





