

Rote Rüben-Ketchup & Scharfe Quitte

ZUTATEN

2,5 kg Rote Rüben
15 Bio-Blutorangen oder Bio-Orangen
1 kg Zwiebeln
3–4 EL Öl
375 ml Essig, z. B. Weißweinessig
350–400 g Zucker
140–150 g Salz
1 EL Kreuzkümmel, gemahlen
1 EL Koriander, gemahlen
1 TL Sternanis, gemahlen
25 g Speisestärke (z. B. Maisstärke)

ZUSÄTZLICH

Küchenreibe, 10-Liter-Topf, Pürierstab,
Abfülltrichter
HALTBARKEIT
mind. 1 Jahr



1. Rote Rüben waschen und mit Schale in etwas Wasser weichkochen (je nach Größe kann das 30 bis 45 Minuten dauern).
2. Abgießen, leicht abkühlen lassen, schälen und putzen. In grobe Würfel schneiden. 5 Bio-Orangen heiß waschen und Schale abreiben. Alle Orangen auspressen (sollte circa 1,5 l Saft sein).
3. Zwiebeln schälen, würfeln und im Topf im heißen Öl anbräunen. Rübenwürfel dazugeben und mit Essig ablöschen. Die Flüssigkeit eicht reduzieren lassen, dann Orangensaft, Zucker und Salz beimengen und zum Kochen bringen. 10 bis 15 Minuten kochen bis die Rüben sehr weich sind. Gewürze und Orangenschale hinzufügen und das Ganze so lange pürieren, bis ein sehr feines Mus entstanden ist. Das dauert bei den Rüben gerne etwas länger.
4. Stärke in einer Tasse in etwas kaltem Wasser anrühren und zum Großteil unter die Masse geben. Wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 3 bis 4 Minuten kochen. Sie merken es, wenn die Stärke anzieht und eine cremige Konsistenz entsteht. Gegebenenfalls weitere gelöste Stärke zugeben.
5. Das fertige Ketchup kochend heiß mit Hilfe des Abfülltrichters und des Schöpflöffels in die Flaschen oder Gläser abfüllen und diese sofort verschließen. Kalt servieren.
Da das Ketchup nicht sehr viel Zucker und/oder Essig enthält, können Sie es zur Sicherheit abgefüllt nochmals 30 Minuten einkochen. Daher eignen sich auch Einmachgläser.

Scharfe Quitte mit Kren

Für ca. 20-25 Schraubgläser (zu je 300 ml)

ZUTATEN

- 5 kg Quitten
- 1–2 Bio-Zitronen
- 2,1 l Apfelsaft, selbst entsaftet oder Direktsaft
- 1 Krenwurzel, groß
- 850 g Rohrzucker
- 1 TL Nelke, gemahlen
- 1/2 TL Sternanis, gemahlen
- Chili nach Belieben
- Salz nach Gemack
-

ZUSÄTZLICH

10-Liter-Topf, Passiermühle, Küchenreibe, Abfülltrichter, Schöpflöffel

HALTBARKEIT mind. 1 Jahr

1. Quitten waschen und in grobe Stücke schneiden.
2. Zitronen heiß waschen, Schale abreiben und beiseite stellen, dann Saft auspressen und etwa die Hälfte davon mit den Quitten und dem Apfelsaft in den Topf geben und circa 5 bis 20 Minuten kochen.
3. Währenddessen Kren waschen, schälen und reiben. In ein geschlossenes Gefäß geben.
4. Die weichen Quitten durch die Passiermühle drehen und so Schalen und Kerne entfernen. Die Masse zurück in den Topf geben und mit dem Zucker und den Gewürzen einige Minuten kochen, bis eine cremige, leicht gelierende Masse entsteht. Mit wenig Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Den Meerrettich und die Zitronenschale hinzufügen und kurz aufkochen.
5. Das Chutney kochend heiß mit Hilfe des Abfülltrichters und des Schöpflöffels in die Gläser abfüllen und diese sofort verschließen. Kalt servieren.