



Hajo kocht

exklusiv fürs jUHU

WILDSCHWEINSTEAK MIT KÜRBIS-QUITTEN-CHUTNEY



Zubereitung

Die Quitten schälen und entkernen. Das Fruchtfleisch mit wenig Wasser weichkochen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Sollten noch kleine „Steinchen“ vorhanden sein, kann man das Mus durch ein Sieb streichen.

Nun gibt man das Quittenmus, die Kürbiswürfelchen, den Apfelmost und alle weiteren Zutaten (außer dem Steak) in einen Topf und lässt diese unter Rühren köcheln, bis der Kürbis die gewünschte Konsistenz hat. Ich bevorzuge ihn weicher. Je nach Vorliebe kann die Richtung des Geschmacks abgestimmt werden. Mehr Chili oder Zucker oder noch ein Spritzer Essig, wer mag.

Das fertige heiße Chutney kann wie Gsälz in Gläser abgefüllt und aufbewahrt werden.

Am besten schmeckt es, wenn es ein paar Tage gezogen hat und nicht direkt aus dem Kühlschrank serviert wird.

Die Wildschweinsteaks nicht zu dick schneiden, nach Geschmack mit grobem Pfeffer und Salz würzen und scharf anbraten, im Ofen etwas ruhen lassen und mit Bratkartoffeln und dem Kürbis-Quitten-Chutney servieren.

Dazu passt ein dunkler Roter oder auch ein schönes Bier.

Guten Appetit wünscht

Hajo Haug

Zutaten

- 5 Portionen zu ca. 200 g Wildschweinsteak aus Rücken oder Oberschale
- Pfefferschrot und Salz zum Würzen

Für das Chutney

- 430 g Quittenmark (ca. 3-4 Pfd. frische Quitten)
- 250 g Kürbiswürfel z.B. Hokkaido oder Butternuss
- 2 g Koblach fein gehackt
- 3 g Ingwer fein gehackt
- ein Stückchen Vanilleschote (guter halber Zentimeter)
- etwas Chiliflocken, Schwarzkümmel (starke Löffelspitze)
- Pfeffer und Zimt (schwache Löffelspitze)
- Prise Salz
- 75 g Gelierzucker (3+1)
- 1/8L Apfelmost



**SCHÖNE
AUSSICHT**
LUTZENBERG

Rezepte unter
juhumagazin.de

