

Geschmorte Quitten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

2 Quitten
200 g Weißwein
300 g Wasser
80 g Zucker
1 Zitrone
½ Zimtstange
2 Nelken
1 Sternanis
1 El Butter
1 El brauner Zucker

Zubereitung:

1. Quitten waschen, evtl. abreiben, achteln und das Kerngehäuse großzügig entfernen.
2. Zitrone auspressen.
Wasser, Zitronensaft, Weißwein und Zucker mit den Gewürzen aufkochen lassen.
3. Vorbereitete Quitten in den Sirup geben und darin ca. 20 bis 30 Minuten weich köcheln.
4. Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Quitten abtropfen lassen, mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form legen.
6. Etwas von dem Sirup darüber träufeln.
7. Mit braunen Zucker bestreuen und kleinen Butterflocken belegen.
8. Quitten im Backofen etwa 30 bis 40 Minuten backen und karamellisieren.