



Rezeptidee der Woche

Herbst Überarbeitet: Woche 43 / 2021
Original: Woche 42 / 2017

Geschmortes Quittenkompott

6	Quitten	
250ml	Rotwein	
250ml	Apfel-Kirsch Saft	
1/2	Zitrone, ohne Schale, in Scheiben	
150g	Rohrzucker oder Kokosblütenzucker	
1/2	Vanillestange	
1	Zimtstange	
1	Sternanis	
2 TL	Speisestärke	

Zubereitung für ca. 4 Portionen:

Die Quitten waschen bzw. mit einem Tuch abreiben um den Flaum zu entfernen. Die Früchte dann vierteln, entkernen und schälen. Die Quitten in Spalten schneiden und in eine Kasserolle legen.

Zitrone in Scheiben schneiden, zusammen mit dem Rotwein und/oder Kirschsafte, dem Zucker und den Gewürzen in einen Topf geben und kurz erhitzen.

Die Vanilleschote dazu aufschneiden, alles erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Fond über die Quitten gießen. Die Quitten sollten komplett bedeckt sein.

Den Deckel auf die Kasserolle geben und alles zusammen etwa eine Stunde im Backofen bei 200°C garen. Die Verweildauer der Quitten ist abhängig davon, wie weich ein jeder die Quitten am Ende mag. Ungefähr eine Stunde ist ein gutes Maß.

Danach den Fond absieben, in einen Topf geben, aufkochen, die 2 TL Speisestärke in etwas Rotwein angerührt, damit abbinden. Den Fond wieder zurück zu den Früchten geben.



Tip: Ein ideales Kompott für die kalte Jahreszeit. Mit Vanilleeis oder süßen Grießschnitten...oder mit einem Kaiserschmarrn ...oder zu einer Hirsemahlzeit...oder zu süßen Pfannkuchen...oder einfach so!