

Rezept

Quitten in Vanillesirup

Ein Rezept von Quitten in Vanillesirup, am 23.04.2024

Zutaten

1 Limette	600 g Quitten
1 Vanilleschote	175 g Zucker
1-2 EL Pistazienkerne	1 Becher Crème fraîche

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Saft der Limette auspressen und 2 EL Saft mit ca. 700 ml Wasser mischen. Quitten abreiben, waschen, dünn schälen, längs in Viertel schneiden und vom Kerngehäuse befreien. Quittenviertel und Kerngehäuse (gibt ein gutes Aroma!) sofort in das Limettenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Eventuell etwas mehr Wasser zugeben, damit die Quitten bedeckt sind. Alles zum Kochen bringen.
2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen und mit dem Zucker mischen. Mit der Schote zu den Quitten geben. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze je nach Quittensorte in 20-40 Min. weich kochen. Die Pistazien hacken.
3. Kerngehäuse entfernen. Die Quitten abtropfen und etwas abkühlen lassen, in dünne Spalten schneiden. Die Flüssigkeit offen einkochen, bis sie rötlich und sirupartig wird. Vanilleschote entfernen. Den Sirup mit Limettensaft abschmecken.
4. Quitten anrichten, auf jede Portion einen Löffel Crème fraîche geben, mit Sirup beträufeln und mit den Pistazien bestreuen.