

Rezept

# Gewürzquitten

Ein Rezept von Gewürzquitten, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa walnussgroß)	<b>250 ml</b> Weißweinessig
<b>250 g</b> Zucker	<b>3</b> Zimtstangen
<b>10</b> Nelken	<b>1 kg</b> Quitten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 GLÄSER à 1/2 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Ingwer schälen und fein würfeln. Mit Essig, 1/2 l Wasser, Zucker, Zimt und Nelken in einen Topf füllen.

---

2. Die Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, vierteln, schälen, von den Kerngehäusen befreien und in schmale Spalten schneiden. Sofort in den Sud legen, damit sie sich nicht verfärben.

---

3. Alles aufkochen und die Quitten in 10 Min. nicht zu weich kochen. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und verschließen.