Rezept

Orientalische Gewürzquitten

Ein Rezept von Orientalische Gewürzquitten, am 05.06.2025

Zutaten

4	Quitten
	Schale von 1/2 unbehandelten Orange
6	Pimentkörner
1	Gewürznelke
200 ml	Orangensaft, frisch gepresst
100 g	Zucker
1 Stange	Zimt
	Saft von 1/2 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Quitten vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, schälen und jedes Viertel nochmals längs dritteln.

2. 100 ml Orangensaft und die restliche Zutaten (bis auf den Zitronensaft) mit den Quitten in einen Topf geben. Erhitzen und dabei rühren, bis sich der Zucker gelöst hat, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze 25-30 Min. köcheln lassen, bis die Quitten weich sind (sie sollten nicht zerfallen).

3. Die Quitten herausnehmen und in eine Schale geben. Den übrigen Orangensaft zum Sud geben und bei starker Hitze in 10-15 Min. sirupartig einkochen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken und über die Quitten gießen. Abgekühlt servieren.